

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **TOURTE AUX BLETTES NIÇOISE**

**pour 6 personnes - cercle à tarte de Ø 22,5 cms**

**pâte sablée aux amandes (comme celle dont je me suis servie [ici](#)) : 250g farine - 150g beurre pommade - 95g sucre glace - 35g poudre d'amandes - 1 oeuf - 1/2 càc vanille en poudre - 1/4 càc sel -**

**Dans le mixeur, mixer le beurre avec le sel et le sucre glace. Incorporer la poudre d'amandes et la vanille en poudre. Mixer. Ajouter l'oeuf, puis la farine. Mixer jusqu'à formation d'une boule. L'envelopper d'un film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur au moins 1h00.**

**garniture : 1 bouquet de petites blettes - 100g de raisins secs (2 sortes Corinthe - Malaga) - 80g pignons - 1 pommes Golden - 120g sucre roux - 2 oeufs - 1 càs d'huile d'olive - 1 peau de citron confit (au sucre) coupée en dés - 15 cl d'eau de fleur d'oranger - QS sucre en poudre -**

**Faire mariner dans l'eau de fleur d'oranger les raisins. Laisser de côté.**

**Ôter les côtes des blettes. Former avec les feuilles en rouleau et hacher au couteau. Les laver plusieurs fois à l'eau. Les faire cuire à l'eau bouillante 10 minutes. Les égoutter et les presser pour enlever l'excès d'eau.**

**Dans un saladier ou un cul de poule, battre l'oeuf avec le sucre roux, 1 càs d'huile d'olive, les dés de citron confit, les raisins et leur jus de macération avec l'eau de fleur d'oranger et les pignons. Mélanger bien puis ajouter les blettes émincées.**

**Préchauffer le four à 240° (th.8).**

**Découper la pâte sablée en 2. Etaler sur le plan de travail fariné un des morceaux au rouleau à pâtisserie. Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé poser le cercle légèrement beurré à l'intérieur. Garnir de pâte à piquer à la fourchette. Remplir de la garniture sans oublier d'arroser du jus, recouvrir de tranches de pommes. Etaler sur le plan de travail fariné le 2ème morceau de pâte. La poser sur la garniture. Souder les bords puis piquer de quelques coups de fourchette la surface. Enfourner et cuire 15 minutes, couvrir de papier sulfurisé (si besoin est) et cuire encore 15 minutes.**

**Au sortir du four saupoudrer abondamment de sucre en poudre. Laisser refroidir.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr