



Cuisine et
dépendances

Tourte aux blettes



Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 ronds de pâte brisée ou feuilletée ([j'utilise cette recette](#))
- les feuilles d'une botte de blettes
- 1 oignon
- 1 briquette (20 cl) de crème de soja
- 1 œuf
- 1 cuillère à café rase de poudre de gingembre
- 2 cuillères à soupe de parmesan
- sel, poivre
- pour la dorure : 1/2 jaune d'œuf dilué avec un peu de lait

Préparation :

Préparer la pâte à tarte si nécessaire, et la diviser en deux pâtons. Mettre au réfrigérateur.

Laver et rincer les blettes à l'eau claire, réserver les côtes pour une autre préparation. Éplucher et émincer l'oignon.

Faire suer les oignons avec un peu d'eau dans un faitout, ajouter les feuilles de blettes grossièrement coupées une 15aine de minutes. Saler et poivrer.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Dans un bol, battre la crème avec l'œuf, le gingembre, saler et poivrer légèrement.

Garnir un grand moule à tarte avec le premier fond de pâte.

Verser le mélange blettes + oignons, et ajouter la crème et le gingembre; parsemer de parmesan.

Abaisser la seconde pâte sur la tarte et découper l'excédent de pâte. Former un boudin bien fermé tout autour (pour éviter que cela s'ouvre). Faire un trou avec une cheminée au milieu de la pâte pour que la vapeur puisse s'évaporer.

Badigeonner le jaune d'œuf dilué avec le lait sur la surface et les bords. Enfourner pendant 25 à 30 min maximum.

Sortir du four en fin de cuisson et déguster chaud, avec une salade verte.

Le 28 Mars 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/03/28/index.html>

