



Cuisine et
dépendances

Tourte niçoise



J'ai pu lors de mes deux années d'études sup' profiter à fond de la gastronomie niçoise et j'en garde un souvenir impérissable ; je fais encore régulièrement des [petits farcis](#), des gnocchis, de la socca ou encore cette étrange recette de blettes sucrée que je partage avec vous aujourd'hui. Il faut passer la première appréhension de se dire que ça doit être comme manger des épinards à la confiture ou des petits pois à la glace à la fraise mais les feuilles de blettes sont un délice en version sucrée et garnie de raisins secs. Cette tarte est meilleurs préparée la veille, elle reste très moelleuse grâce à la garniture de blettes.

Ingrédients (pour un moule à tarte) :

Pour la pâte :

- 350 g de farine
- 50 ml d'huile de pépins de raisin
- 50 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de levure chimique

Pour la farce :

- 1 à 2 bottes de blettes
- 1 pomme
- 100g de raisins secs
- 40 g de sucre
- 1 œuf
- 1 verre de rhum

Pour la dorure :

- 1 jaune d'œuf

Préparation :

La veille, mettre les raisins à tremper dans le rhum. Préparer la pâte : mélanger la farine avec la levure, le sel et le sucre. Ajouter progressivement l'huile et répartir dans la farine (je fais tout au robot pour bien mélanger). Puis verser peu à peu de l'eau tiédie (environ 1 verre), pour obtenir une pâte souple et homogène. La pâte ne doit pas coller, sinon ajouter un peu de farine.

Rouler en boule et entreposer au frais à couvert une nuit.

Préparer la farce : Laver et rincer les blettes à l'eau claire, réserver les côtes pour une autre préparation. Dans un faitout, faire suer les feuilles de blettes grossièrement coupées une 15aine de minutes. Après la cuisson, mettre les feuilles de blettes dans une passoire pour les laisser égoutter. Hacher grossièrement.

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Peler et râper la pomme finement.

Battre l'œuf, ajouter le sucre et fouetter le tout. Incorporer la pomme râpée, les raisins secs égouttés et les feuilles de blettes refroidies.

Diviser la pâte en deux parties égales. Étaler ensuite chaque pâton au rouleau sur un plan fariné.

Foncer le plat à tarte avec la première abaisse, disposer la farce et recouvrir de la 2ème abaisse en soudant les deux pâtes bords à bords. Piquer la pâte à la fourchette. Dorer le dessus à l'aide d'un pinceau badigeonné au jaune d'œuf.

Enfourner et laisser cuire pendant 30 à 40 min.

Laisser refroidir sur une grille et déguster le lendemain de préférence.

Le 01 Novembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/11/01/19404355.html>