

## Tourte aux blettes

### Ingrédients (pour 4/5 personnes):

2 pâtes brisées  
1kg de blettes  
200g de lardons  
1 oignon  
10 cl de crème fraîche  
1 œuf battu  
huile d'olive  
sel, poivre



### **Les pâtes brisées:**

Bien sûr, on peut utiliser des pâtes brisées du commerce mais c'est quand même meilleur quand on les fait soi-même !

Pour 2 pâtes, il vous faut :

- 400g de farine
- 200g de beurre mou (sorti du frigo 1/2heure avant)
- 2 pincées de sel
- un verre d'eau

Dans un grand saladier, malaxer à la main la farine et le beurre mou en morceaux. Inutile de trop travailler la pâte, si il reste des morceaux de beurre non mélangés c'est mieux : ça apportera un léger feuilletage à la pâte.

Faire un puits au centre et y verser l'eau. Malaxer toujours à la main jusqu'à former une boule de pâte.

Couper la boule en deux. Étalez vos pâtes, sur un plant de travail fariné.

La pâte du dessus devra être un peu plus petite que celle du dessous pour ne pas que les bords, une fois rabattus ne soient trop épais.

### **La garniture:**

Laver et couper les blettes en morceaux (feuilles et cardes). Les faire blanchir à la vapeur.

Bien les égoutter.

Dans une poêle, faire revenir dans un peu d'huile d'olive, l'oignon émincé avec les lardons.

Incorporer les blettes et assaisonner.

Ajouter la crème fraîche et laisser mijoter en remuant jusqu'à ce qu'elle épaississe.

### **Montage de la tourte:**

Garnir un plat à tarte, au bord un peu haut, avec la pâte brisée et piquer le fond.

Répartir le mélange blettes et lardons.

Recouvrir de la deuxième pâte brisée plus petite.

Dorer, avec l'œuf battu, les bords qui dépassent de la pâte du dessous puis les rabattre sur la pâte du dessus (l'œuf va souder les deux pâtes).

Badigeonner la tourte avec l'œuf afin qu'elle prenne une jolie couleur dorée à la cuisson.

Percer une petite cheminée au centre de la pâte pour laisser échapper la vapeur lors de la cuisson.

Et si vous le souhaitez, vous pouvez faire une petite déco sur la pâte avec la pointe du couteau.

Enfourner à four chaud à 200°C pendant 30 min environ.