

La tourte aux blettes de Nice (et de la Ligurie aussi...)

Pour une tourtière de 26 cm de diamètre (6 personnes) :

2 ronds de pâte brisée (du commerce ou maison)
12 cotes de blettes dont on ne garde que le vert
6 pommes acidulées type reinette
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
2 oeufs entiers
50 gr. de parmesan râpé
100 gr. de pignons
100 gr. de raisins secs (idéalement 50 gr Malaga et 50 gr Corinthe)
150 gr. de sucre roux ou de cassonade,
50 ml d'eau de vie
poivre

Faire blanchir les feuilles de blettes.

Pendant ce temps étaler un fond de pâte sur la tourtière et faire griller à sec les pignons.

Hacher les blettes cuites.

Dans une jatte, mélanger les oeufs battus en omelette, puis ajouter les raisins (préalablement gonflés dans du rhum), l'eau de vie, l'huile d'olive, le parmesan les pignons et le sucre.

Répartir ce mélange sur la pâte uniformément. Couper les pommes en rondelles, les étaler sur le mélange. Recouvrir le tout avec le deuxième rond de pâte, bien souder les bords ensemble et enfourner à four chaud (200°) pendant 20 à 30 minutes.

