Tourte aux blettes, pommes de terre et noix

Bonjour à toutes et tous

Cette année, la question du pouvoir d'achat et du « prix » des fêtes de fin d'année revient souvent dans les discussions de machine à café au travail. Même ceux qui ont un (très) bon salaire disent cette année « devoir faire attention » pour l'ensemble des postes de dépense : cadeaux, menus, décos. Pour beaucoup, il y aura un peu moins de paquets sous le sapins (dixit : *« on se concentre sur ce qui plaît beaucoup »*), peut être pas de saumon fumé sur les tables (*« C'est devenu complètement hors de prix cette année ! »*). Pour les collègues avec des salaires moins confortables, les repas sont source de dilemme entre l'entrée festive et le plat élaboré.

C'est pour aider un de ces collègues qui cherchait une entrée peu onéreuse que j'ai imaginé cette recette. On ne pense pas souvent aux tourtes mais c'est le mets idéal pour présenter de manière festive des ingrédients. Pour le « pas cher », je me suis tourné vers deux légumes de saison : les blettes (qui peuvent remplacer les épinards),et les pommes de terre (pour la mâche). Quelques noix pour compléter et voici une tourte aux blettes et pommes de terre végétarienne, peu onéreuse, à servir en entrée de fêtes.

A la dégustation « crash-test », la toute s'est révélée très bonne : elle est croquante avec la pâte, moelleuse dedans, et l'intérieur est bien équilibré. La patate donne de la mâche sans être roborative, la fondue de blettes le pep's qui va bien. Mes gourmands ont beaucoup appréciée

Recette transmise aux proches, je voulais aussi la partager avec vous. J'espère que cela vous plaira.

© Au Fil du Thym

Tourte blettes pommes de terre et noix

- Tourte aux blettes -
pommes de terre & noix
© Au Fil du Thym

Recette : Tourte blettes, pomme de terre et noix

Saison de la recette : Novembre à Avril

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes en plat ou 6 personnes en entrée :

- 1 botte de blettes rouges

- 400 g de pommes de terre
- 60 g de cerneaux de noix
- 1 bel oignon
- 100ml de crème légère
- 1 grosse cuillérée à soupe de moutarde.
- sel, poivre, noix de muscade

Pour la pâte :

- 400 g de farine de blé
- 150 g de beurre
- 2 cuillerées à soupe d’huile d’olive
- 1 grosse pincée de sel
- noix de muscade, poivre
- 120 ml de lait (+ quelques cuillerées au besoin)

Réalisation

Étape 0: les pommes de terre
Faites cuire les pommes de terre à la vapeur ou eau bouillante jusqu’à ce qu’elles soient fondantes. Réservez

Étape 1: Préparation de la pâte brisée

- Dans un saladier, placez la farine beurre coupé en petits morceaux, sel, un peu de poivre moulu et de noix de muscade râpée. Sablez la pâte en la travaillant bien.
- Ajoutez l’huile d’olive 120 ml de lait froid, puis mélangez jusqu’à amalgamer. Si la pâte vous semble sèche (cela va dépendre de votre farine), ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe de lait.
- Réservez la pâte au frais.

Étape 2 : La garniture

- Lavez les blettes, détachez les côtes des feuilles. Coupez les côtes en petits morceaux. Émincez environ la moitié du vert.
- Blanchissez côtes et vert de blette pendant 1 minutes.

Égouttez et réservez

- Épluchez et hachez finement les oignons. Dans une poêle large faites les revenir dans un peu d’huile d’olive jusqu’à ce qu’ils soient dorés.

- Ajoutez les blettes, la crème, la moutarde, sel, poivre, noix de muscade, mélangez bien. Laissez sur feux doux quelques minutes que l’excédent d’eau s’évapore.

- Épluchez et coupez en fines lamelles les pommes de terre. Réservez

- Concassez grossièrement les cerneaux de noix

Étape 3 : Dressage

- Récupérez votre pâte et séparez la en « une grosse moitié » et « une petite moitié ».

- Beurrez et farinez votre moule.

- Étalez la grosse moitié sur un plan de travail fariné jusqu’à avoir un disque de taille suffisante pour recouvrir le fond du moule et remonter 5 cm sur les bords. Étalez l’autre morceau pour avoir un disque de taille suffisante à recouvrir le moule.

- Foncez ensuite le moule , en veillant bien à remonter sur les bords.

- Garnissez la toute en plaçant la moitié des blettes,les cerneaux de noix, les pommes de terre, et la deuxième moitié des blettes.

- Retirez l’excédent de pâte sur les parois du moule. Disposez le deuxième cercle de pâte et soudez la tourte du bout des doigts. Découpez l’excédent de pâte

- S’il vous reste de la pâte, ré-étalez à et découpez des formes de votre choix pour décorer la tourte.

- Dorez la tourte à l’œuf battu. Piquez le centre et insérez un tube de papier pour former une cheminée.

- Enfournez pour 45 minutes à 180°C

Servez la tourte aux blettes pomme de terre bien chaude. Accompagnez d’une salade de mâche et noix.

Astuces :

- *Variante* : insérez des petits morceaux de fromage de chèvre ou de Comté

- *A l’avance* : Vous pouvez précuire la tourte 1/2 journée avant consommation. Pour plus d’avance, préparez la dans son moule, congelez et faites cuire au four.