Tourte aux blettes niçoise

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients :

1 botte de blettes
1 oignon
1 gousse d'ail
1 poignée de pignons
1 petit verre de riz
3 œufs
60 g de parmesan
sel, poivre

Pour la pâte :

½ verre d'eau
3 pincées de sel
100 ml d'huile d'olive
400 g de farine T65

Préparation :

- La pâte. Dans un cul-de-poule, malaxer ensemble la farine, le sel et l'huile, en ajoutant l'eau peu à peu jusqu'à obtenir la bonne consistance. Façonner deux boules, filmer et mettre au frais au moins 30 minutes.

- La garniture. Nettoyer puis hacher grossièrement les blettes (feuilles et côtes), et les faire blanchir 5 minutes dans une eau bien salée. On peut aussi les cuire rapidement à la vapeur.
- Laisser refroidir, puis passer le tout au robot mixeur, pas trop fin, pour qu'il reste encore un peu de matière.
- Mettre le riz à cuire dans son volume d'eau, et l'arrêter lorsque le riz est *al dente*.
- Peler et émincer l'ail et l'oignon, les faire revenir à l'huile d'olive, ajouter les pignons pour qu'ils torréfient légèrement, puis ajouter les blettes mixées. Cette étape n'est pas obligatoire, mais le plat sera plus goûteux ainsi.

- L'assemblage. Mélanger les blettes revenues, le riz mi-cuit, le parmesan. Ajouter 2 œufs entiers et 1 blanc, fouettés ensemble (on garde 1 jaune pour la déco).
- Saler, poivrer et bien mélanger.
- Étendre les deux pâtons au rouleau, l'un un peu plus large que l'autre : tapisser un moule à tarte de la pâte la plus large, piquer légèrement à la fourchette.
- Ajouter le mélange aux blettes, refermer la tourte avec la deuxième abaisse.
- Fouetter le jaune restant avec une goutte d'eau et passer la tourte au jaune d'œuf avec un pinceau, pour la faire dorer. Creuser une petite cheminée au centre de la tourte pour que la vapeur s'échappe.
- Enfourner à 180 °C pendant 30 à 40 minutes (selon l'épaisseur de la tourte et de la pâte).