

TOURTE DE COURGETTES ET BLETTES

Proposée par Mireille

Pour une tourtière 30 cm diamètre

Pâte : 400g farine – 160 g beurre ramolli– 2 petits œufs – sel – eau

Garniture : 4 à 6 courgettes – feuilles d'une botte de blettes – 1 œuf – fromage râpé

Préparer la pâte, la laisser reposer 1 heure.

Faire blanchir les feuilles de blettes, bien égoutter et hacher grossièrement.

Couper les courgettes en cubes les faire revenir avec de l'oignon émincé pendant 15 à 20 minutes, saler et poivrer ajouter les blettes laisser réduire 5 minutes.

Hors du feu ajouter un œuf et le fromage râpé.

Faire 2 boules avec la pâte préparée, étaler une boule, garnir la tourtière, déposer la garniture.

Étaler la 2^e boule, déposer sur la garniture. La tourte doit être bien hermétique au niveau des bords.
Piqueter la surface.

Cuire au four chauffé à 220 ° pendant 50 minutes, la pâte doit être dorée.