

# *Tourte de blettes sucrée*

## *Ingrédients :*

- 350 g de farine
- 1 tasse de thé d'huile d'arachide
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 paquet de levure chimique
- Eau tiède



## *Pour la farce :*

- 1 kg de blette bouillies, très essorées et hachées au couteau
- 1 pomme hachée grossièrement, 1 euf
- 1 grosse poignée de raisins secs mis à tremper (si possible la veille) dans environ 1/2 verre de rhum
- 4 cuillères à soupe de sucre+sucre glace pour la décoration
- 1 poignée de pignons (légèrement grillés à sec si possible)

## *Les étapes :*

- *Mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure. Ajouter l'huile (on peut remplacer de moitié par de la margarine). Quand la farine a bien absorbé la matière grasse, mouiller avec l'eau tiédie, afin que la pâte devienne souple. Envelopper dans du film alimentaire et entreposer au frais 12 à 24h si possible.*
- *Préparer la farce : mélanger intimement tous les ingrédients.*
- *Foncer le plat à tarte des 2/3 de la pâte, disposer la farce et recouvrir de la 2ème abaisse. Piquer à la fourchette.*
- *Enfourner à thermostat 6/7 (180 à 200° C) pendant 30 à 40 mn. La tarte doit rester très pâle et pas trop cuite, pour garder sa souplesse.*
- *Saupoudrer de sucre glace au sortir du four.*

Source [https://www.marmiton.org/recettes/recette\\_tourte-de-blettes-sucree\\_30044.aspx](https://www.marmiton.org/recettes/recette_tourte-de-blettes-sucree_30044.aspx)

