

TARTE AUX BLETTES SUCRÉE

Pour la pâte :

500 gr de farine T65, 250 gr de beurre (température ambiante), 100 gr de poudre d'amandes, 150 gr de sucre semoule , 1 pincée de sel, 1 grosse pincée de vanille en poudre, 1/2 citron, 2 œufs,

Pour la Farce :

1 kg de vert de blette, blanchi et pressé , concassé, 500g de pommes fruits taillées en paysanne, 125 g de raisins secs, 100 g de pignons de pins, 1 grosse pincée de vanille en poudre, 3 cl d'eau de fleurs d'oranger, 80 g de sucre semoule, les zestes râpés d'1/2 citron et d'1/2 orange, 3 œufs ,

- Préparer la pâte, mettre dans un saladier la farine, le beurre en morceaux, la poudre d'amande, le sucre, le sel, la vanille et les zestes râpés ;

- Bien mélanger pour obtenir une consistance sableuse,
- Incorporer les œufs bien mélanger et fraiser sur un plan de travail,
- Réserver à température cette pâte enveloppée de papier

- dans un grand saladier, rassembler tous les ingrédients de la farce et bien mélanger à la spatule,

- Couvrir 1 plaque de papier sulfurisé
- Abaisser la pâte en deux abaisses pas trop épaisses disposer une abaisse sur une plaque, recouvrir de farce sur 2 à 3 cm, recouvrir d'une autre abaisse, et souder les bords,
- Badigeonner d'eau le dessus, répartir les amandes éfilées et poudrer de sucre semoule,
- Enfourner 45 minutes à 200) (th, 6-7)