

# Tourte d'anchois ou tourte marinière – à la Ricotta et au Parmesan



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

90 minutes



Temps de cuisson

70 minutes

## Ingrédients

Fromages :

200 g [Ricotta](#)

150 g [Parmesan râpé](#)

1 kg verte de blettes

500 g farine blanche

150 g huile d'olive

50 g beurre

50 g mie de pain

25 g champignons

secs

6 anchois

6 oeufs

6 oignons

2 carottes

2 gousses d'ail

1 tige de céleri

1 brin de persil

marjolaine

sel, poivre

## Préparation

Sur la planche farinée, formez une fontaine avec la farine, 50 g d'huile d'olive et 5 à 10 cl d'eau pour obtenir une pâte souple. Travaillez-la bien à la paume des mains, roulez en pâton dans un linge fariné, laissez reposer 1/2 heure. Durant ce temps, épluchez, nettoyez les feuilles de blettes. Hachez l'oignon, l'ail. Epluchez, émincez les carottes, le céleri et le persil. Trempez les champignons à l'eau tiède, hachez-les. Epongez le tout et faites revenir à la poêle dans 50 g d'huile d'olive. Ajoutez les feuilles de blettes, la moitié du parmesan et de la ricotta émincés râpés, et 2 oeufs. Trempez la mie de pain au lait. Dans une terrine, préparez une farce avec 1 oignon, 1 gousse d'ail hachée, 1 brin de persil, la mie de pain trempée, 2 oeufs battus, le reste du fromage et les champignons, 2 anchois frais nettoyés et hachés, beurre, sel et poivre. Triturez le tout avec soin pour obtenir un appareil homogène. Ouvrez les derniers anchois, ôtez la tête et l'arête. Passez à l'oeuf battu, salé et poivré. Étendez la pâte au rouleau sur la planche farinée, abaissez-la à 3 mm d'épaisseur. Découpez 4 disques du diamètre de la tourtière, dont 2 plus grands pour foncer, les plus petits pour recouvrir. Oignez le moule à l'huile d'olive, foncez-le au moyen de la plus grande feuille de pâte. Garnissez avec la préparation aux feuilles de blettes, disposez les anchois, puis la farce finale. Recouvrez avec les trois feuilles de pâte abondamment huilées. La dernière étant en place, badigeonnez-la d'oeuf battu, sondez-la du bout des doigts tout autour pour former une corde. Enfournez 30 minutes à 220°. Servez chaud, tière ou froid, selon la préférence.