

Tourte de bettes à l'Emilienne au Parmesan



Personnes
04 personnes



Temps préparation
50 minutes



Temps de cuisson
40 minutes



Ingrédients

Fromage : 150 grs [Parmesan](#) râpé
1,5 kg bettes
120 grs lard par kg de bettes épluchées
400 grs pâte brisée
20 grs beurre
1 bouquet de persil
6 oignons
2 oeufs
1 gousse d'ail
Sel.

Préparation

Écôtelez, épluchez, lavez, égouttez et taillez les bettes en choffonnade fine. Faites-les dégorger au sel dans une passoire pendant 1 heure. Egouttez et pressez à fond à la main. Nettoyez le persil, hachez-le avec le lard, l'ail et l'oignon avec la tige. Dans une terrine, mélangez et pilez le tout ensemble. Réservez à part 1 cuillerée de ce mélange, et placez le reste dans une casserole. Faites revenir, puis ajoutez les bettes, mélangez et laissez prendre une petite coloration quelques minutes. Puis retirez du feu. Lorsque le tout sera un peu attiédi, ajoutez le fromage et les oeufs battus. Entre-temps, préparez 400 grs de pâte brisée au saindoux suivant la recette de base n° 10. Pétrissez et laissez-la reposer 30 minutes. Divisez-la en deux parties inégales (2/3 – 1/3). Abaissez-la au rouleau et formez un disque suffisant pour foncer une assez grande tourtière beurrée 2 cm plus haut que les bords. Abaissez le second pâton à la mesure intérieure. Garnissez avec l'appareil. Rabattez le bord de la pâte. Mouillez-le au pinceau. Posez le disque de pâte sur la garniture, soudez en appuyant du bout des doigts. Enfourez 25 minutes à température moyenne (240°). Lorsque la pâte aura un peu doré, étendez dessus l'appareil au lard mis à part. Terminez la cuisson 15 minutes. Servez très chaud.

On peut remplacer les bettes par des épinards, qui seront bouillis mais non dégorgés.

*Laissez dégorger et reposer : 1 h 30 mm