



Tourte de courges au Parmesan




Personnes
04 personnes


Temps préparation
45 minutes


Temps de cuisson
75 minutes

Ingrédients

Fromage : 50 grs [Parmesan Reggiano](#)
1 kg citrouille
300 grs farine blanche
250 grs bettes
200 grs riz
15 cl huile d'olive
1 oignon
5 oeufs
1 bouquet de marjolaine
sel, muscade

Préparation

Faites 400 grs de pâte à foncer. Découpez finement la courge. Salez-la. Laissez-la dégorger dans un linge suspendu au-dessus de l'évier durant 1/2 heure. Découpez les bettes épluchées, écotelées, roulées en chiffonnade. Pochez-les dans l'eau bouillante salée avec un oignon haché. Rassemblez ensuite courges, bettes et oignon pochés dans une terrine. Ajoutez le riz cru, 4 oeufs, 2 cuillerées de parmesan râpé, une pincée de marjolaine sèche ou quelques feuilles finement hachées, et 80 g d'huile d'olive (6 cuillerées). Mélangez intimement tous les éléments. Pétrissez bien, puis laissez reposer. Au rouleau, façonnez une abaisse à la dimension de la tourtière. Huilez. Garnissez-la au moyen de la farce et recouvrez avec la seconde feuille. Mouillez les bords. Soudez à la pression des doigts. Enfourez 1 heure environ à 200°.

*Dégorgement : 30 mm