

Tourte pascale au Parmesan râpé



Personnes
04 personnes



Temps préparation
90 minutes



Temps de cuisson
45 minutes



Ingrédients

Fromage : 100 grs [Parmesan](#) rapé
500 grs bettes
300 grs caillé maigre
50 grs beurre
50 grs mie de pain
10 cl lait
8 oeufs
marjolaine,
sel, poivre.

Préparation

Façonnez 400 grs de pâte à foncer fine. Divisez-la en 33 morceaux, comme le veut la tradition, sur la planche farinée. Recouvrez d'un linge humide, laissez reposer 1 heure. Epluchez les bettes, écartez les côtes, lavez puis égouttez-les par pression. Emincez-les en chiffonnade fine. Disposez-les sur un plat, salez et poudrez généreusement de parmesan avant de cuire. Effeuillez de la marjolaine, imbitez la mie de pain dans le lait, battez 2 oeufs, avec une bonne cuillerée de parmesan râpé. Malaxez avec une spatule en bois la mie, les oeufs et le fromage. En mélangeant toujours, ajoutez les bettes, et enfin le fromage blanc. Travaillez cette pâte assez longtemps pour qu'elle soit homogène. Réservez. Prenez un morceau de pâte. Abaissez-le à 3 mm, puis, en tirant délicatement, amincissez-le encore. Entre-temps, oignez un plat rond avec un peu d'huile et, sur le fond, disposez la première feuille de pâte. Badigeonnez-la également d'huile. Disposez successivement les 15 premières feuilles, étendez la garniture sur ce fond de pâte et arrosez à l'huile. Menagez 6 cavités dans cet appareil, déposez-y une noisette de beurre puis 1 oeuf, en prenant soin de ne pas crever le jaune. Poudrez de parmesan râpé, d'un peu de sel et de poivre. Étendez les autres feuilles jusqu'à épuisement sur la garniture, en oignant chacune d'huile. Pour recouvrir, faites en sorte que la feuille de couverture soit plus grande de 1 cm de diamètre et puisse être soudée à l'abaisse inférieure, dont l'excédent est replié à l'intérieur, et qui en cuisant deviendra croquante. Huilez la surface. Piquez-la à l'aiguille pour éviter le gonflement. Enfouez 3/4 d'heure à 240 °. Le résultat est meilleur dans un four de boulanger.