 **Tourte aux blettes et à l'huile d'olive**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte :** **- 360 g de farine**
**- ½ càc de sel** **- 1 càs herbes de Provence**
**- 150 g d'huile d'olive**
**- 1 œuf**
**- 4 càs d'eau
Garniture :**
**- 1 botte de blettes
- 2 oignons**
**- 2 gousses d'ail**
**- 50 g de raisins secs**
**- 80 g de pignons de pin**
**- 80 g de parmesan râpé**
**- 3 œufs**
**- huile d'olive** **- sel & poivre du moulin**

**1 cercle à tarte de 24 cm - la plaque du four habillée d'un papier cuisson**
**Préchauffage du four à 195°C **

Couvrir les raisins secs d'eau bouillante et les laisser gonfler.

* Les égoutter soigneusement.

**La pâte à l'huile d'olive :**

* Mélanger dans le bol du robot la farine, le sel et les herbes de Provence.
* Faire un  puits et y déposer l'œuf et l'huile.
* Commencer à malaxer la pâte et ajouter l'eau petit à petit jusqu'à l'obtention d'une boule.
* Couvrir et réserver au frais pendant 1 heure.

**La garniture :**

* Laver les blettes. Séparer les feuilles et les côtes.
* Émincer finement les feuilles♦
* Débiter les côtes en tout petits dés.
* Plonger les dés de côtes dans l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
* Les égoutter soigneusement et les sécher.
* Éplucher les oignons et les émincer finement.
* Éplucher et dégermer l'ail avant de le hacher.
* Faire suer les oignons dans un filet d'huile d'olive.
* Ajouter l'ail et les feuilles de blettes et faire revenir jusqu'à ce qu'elles "tombent" et s'assèchent.
* Ajouter les côtes et laisser encore quelques minutes en remuant♦♦
* Laisser refroidir.
* Réunir dans un saladier le mélange de légumes avec le parmesan, les œufs, les pignons, les raisins secs.
* Assaisonner en sel et poivre.

**La tourte :**

* Partager la pâte en deux morceaux (2/3 + 1/3) puis l'étaler entre deux feuilles de papier film.
* Foncer le cercle déposé sur la plaque avec le plus grand des cercles.
* Verser la préparation aux légumes dans le fond de tarte.
* Couvrir avec le couvercle et souder  les bords.
* Enfourner pendant 45 minutes.
* Laisser tiédir un peu avant de retirer le cercle et laisser refroidir.