 **Pâté aux blettes**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/03/P%C3%A2t%C3%A9-aux-blettes-DSCN2234_31920.jpg)** **Pour 6 Croquants-Gourmands**  
**- 2 abaisses de pâte feuilletée**  
**- 850 g de** [**blettes**](http://recettes.de/blettes)  
**- 4 oignons** **- 4 gousses d'ail**  
**- 100 g de parmesan râpé**  
**- 80 g de pignons de pin**  
**- 3 œufs**  
**- huile d'olive**  
**- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**) et poivre du moulin**

**1 cercle à pâtisserie de 24 cm de diamètre tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Nettoyer et laver les blettes. Couper les côtes et les feuilles en petits dés.  
Éplucher et émincer les oignons et l'ail dégermé.   
Râper le gingembre.  
Faire dorer les pignons dans une poêle sèche ou à four chaud.  
Faire revenir sans coloration les oignons dans un filet d'huile.  
Ajouter les blettes, l'ail et le gingembre.  
Remuer et laisser revenir jusqu'à ce que les côtes de blettes deviennent tendres et que toute l'eau de végétation soit évaporée. Laisser refroidir.  
Casser les œufs dans un saladier et réserver deux cuillerées à soupe de blanc.  
Mélanger les œufs avec le parmesan.  
Ajouter les pignons, les blettes et bien assaisonner.  
Foncer le cercle à pâtisserie avec une abaisse de pâte en la laissant déborder sur tout le pourtour.  
Garnir du mélange aux blettes.  
Recouvrir le pâté avec la seconde abaisse de pâte. Souder les bords et les ourler.  
Piquer la surface à l'aide d'une brochette et dorer avec le blanc d'œuf réservé.  
Enfourner pour 50 minutes environ.  
Retirer le cercle et servir le pâté aux blettes chaud ou tiède.