 **Tourte aux blettes**

 **Pour une tourte de 28 cm et une de 12 cm**

**Pâte brisée :  
- 500 g de farine**  
**- 6 g de sel aux herbes**  
**- 250 g de beurre**  
**- 125 g d'eau**  
**Garniture :**  
**- 1 botte de** [**blettes**](http://recettes.de/blettes) **(un kilo environ)**  
**- 65 g de riz rond**  
**- 1 oignon**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 250 g de ricotta**  
**- 3 œufs + 1 jaune pour dorer**  
**- 60 g de parmesan**  
**- 50 g de cerneaux de noix**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- noix de muscade  
- huile d'olive**

**1 moule ou 1 cercle à tarte de 28 cm et un de 12 cm**  
**Préchauffage du four à 190°C** Four Chaleur tournante

**La pâte brisée :**Vous la ferez suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).

**La garniture :**Faire cuire le riz à l'eau bouillante salée pendant 17 minutes.  
Égoutter et réserver.  
Nettoyer et laver les blettes.  
Séparer le vert des côtes. **J'ai obtenu 710 g de côtes et 315 g de feuilles**.  
Couper les côtes en petits tronçons et hacher grossièrement les feuilles.  
Faire cuire les côtes à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Égoutter soigneusement.  
Éplucher et hacher finement l'oignon et l'ail dégermé.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les dés d'oignons sans coloration dans un filet d'huile.  
Ajouter les côtes de blettes et laisser revenir quelques instants.  
Incorporer l'ail et les feuilles.  
Laisser [**tomber les légumes**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) en remuant de temps en temps.  
Égoutter et laisser refroidir.  
Mélanger dans un saladier les légumes, le riz, la ricotta, les œufs, le parmesan.  
Assaisonner avec sel & poivre et une bonne pincée de muscade râpée.  
Ajouter les cerneaux de noix.

**La tourte :**Étaler la pâte et découper deux couvercles du diamètre des moules.  
Foncer les moules avec le reste de pâte.  
Répartir la préparation de légumes entre les deux moules et poser les couvercles en soudant bien les deux pâtes sur le pourtour.  
Dorer au jaune d'œuf.  
Enfourner pour 40 minutes pour la petite tourte et 50 minutes pour la grande.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de décercler.  
Servir chaud ou tiède.