 **Tourte provençale**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 2 abaisses de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)
**- 1 botte de** [**blettes**](https://recettes.de/blettes)
**- 200 g de poitrine fumée (1)**
**- 150 g de faisselle bien égouttée (2)**
**- 1 œuf**
**- 75 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande)**- 30 g de parmesan râpé**
**- sel & poivre du moulin**

**1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre posé sur la plaque du four.**
**Préchauffage du four à 190°C** 

Nettoyer et laver les blettes.
Séparer le vert des côtes.
Couper les côtes en petits tronçons et tailler les feuilles en lanières.
Jeter les côtes dans de l'eau bouillante salée et laisser cuire pendant 10 minutes.
Ajouter les lanières de feuilles et laisser cuire encore 10 minutes.
Égoutter soigneusement les légumes.
Dégraisser la poitrine fumée puis la couper en dés.
Les faire dorer dans une poêle à sec puis les égoutter sur un papier absorbant.
Remettre les lardons dans la poêle propre et ajouter les légumes.
Mélanger pendant quelques minutes à feu vif.
Verser dans une passoire et laisser refroidir.
Mélanger la faisselle et l'œuf.
Hacher grossièrement les amandes au couteau en réserver 2 grosses cuillerées à soupe et ajouter le reste dans la faisselle.
Incorporer enfin les blettes refroidies.
Mélanger et assaisonner de sel et de poivre.
Découper un disque de la surface du cercle dans une abaisse de pâte feuilletée.
Étaler les amandes réservées et les enfoncer avec le plat de la main.
Foncer le cercle avec la deuxième abaisse en laissant dépasser la pâte sur tout le tour.
Verser la garniture aux légumes dans le fond de tarte.
Saupoudrer de parmesan râpé.
Poser le couvercle sur le dessus et souder les deux pâtes sur tout le tour en pinçant bien.
Piquer le couvercle avec une brochette sur toute la surface pour laisser échapper la vapeur.
Enfourner pour 45 minutes environ.
Laisser tiédir quelques minutes sur une grille, avant de retirer délicatement le cercle.
Servir la Tourte provençale chaude avec une salade.