 **Tourte pascale**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Les légumes :
- 150 g de feuilles de** [**blettes**](https://recettes.de/blettes) **- 5 fonds d'**[**artichauts**](https://recettes.de/artichauts) **(1)**
**- 1 gousse d'ail**
**- Piment d'Espelette**
**- huile d'olive**
**- sel
La pâte :
- 500 g de farine**
**-1 càc de sel**
**- 200 g d'eau**
**- 85 g d'huile d'olive**
**La garniture :**
**- 550 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)
**- 2** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs)
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)
**- 1 càc de marjolaine séchée**
**- noix de muscade**
**- 6** [**œufs de caille**](https://recettes.de/oeufs-de-caille) **(2)**

 **1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 180°C** 

**Les légumes :**Laver et sécher  les feuilles de blettes.
Les découper en lanières fines.
Les faire cuire pendant une dizaine de minutes dans une cuillerée d'huile chaude. Saler.
Une fois cuites, les égoutter si nécessaire.
Réserver et laisser refroidir.
Couper les fonds d'artichauts en lamelles.
Peler, dégermer et hacher l'ail.
Faire chauffer 2 cuillerées d'huile dans un poêle, et y faire cuire les artichauts et l'ail en remuant de temps en temps pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les morceaux soient tendres.
Saler, et saupoudrer d'un peu de piment d'Espelette.
Réserver et laisser refroidir.

**La pâte :**Mettre la farine et le sel dans le bol du robot **(3)**. Faire un puits et y verser l'huile et l'eau.
Pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et forme une boule.
Couvrir et laisser reposer au frais pendant 30 minutes

**La garniture :**Mettre dans le bol du robot la ricotta, les œufs, la marjolaine, une bonne pincée de muscade râpée et le parmesan.
Saler et poivrer.
Travailler pour obtenir une préparation lisse.
Incorporer les artichauts et les blettes bien égouttées et mélanger.

**La tourte :**
Détacher dans la pâte 3 morceaux d'environ 140 g pour le fond et 3 morceaux d'environ 128 g chacun pour le couvercle, les rouler en boule.
Étaler au rouleau et le plus finement possible le premier pâton (la pâte doit être presque transparente).
Foncer le cercle à pâtisserie en laissant dépasser la pâte sur tout le tour.
Avec un pinceau, badigeonner toute la surface de la pâte avec de l'huile d'olive.
Étaler le deuxième pâton de la même façon, le poser sur le premier disque de pâte et le badigeonner d'huile.
Étaler le troisième pâton, et le déposer à son tour dans le cercle.
Le piquer de quelques trous à la fourchette.
Verser la farce aux légumes sur le fond de pâte.
Faire 6 petits nids avec le dos de la cuillère et y casser les œufs.
Pour le couvercle, étaler tour à tour les 3 pâtons restants, très finement et disposer le premier, le badigeonner d'huile, le couvrir du second, badigeonner d'huile et couvrir enfin avec le dernier disque.
Ajuster le tour de la pâte et replier les bords, tout autour pour sceller hermétiquement la tourte.
Faire quelques trous sur la surface du couvercle et badigeonner d'huile.
Enfourner pour 50 minutes environ.
Décercler et laisser tiédir sur une grille.
Déguster la Tourte pascale tiède ou froide.