

Erbazzone (Tourte aux blettes)



4
personnes



Préparation 30'

Cuisson 35'

Niveau

Moyen

Ingrédients

Pour la pâte:

- 300 g de farine
- 150 g d'eau
- 6 cas d'huile

Pour la farce:

- 1 kg de blettes
- 2 oignons
- 1 ail
- 150 g de Parmesan (ou autre fromage)



- 1 Mélanger la farine, l'eau et l'huile dans un saladier, puis pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Former une boule et laisser reposer au frigo.
- 2 Séparer les côtes et les feuilles des blettes : émincer les côtes et couper les feuilles en morceaux. Faire revenir l'ail et les oignons émincés dans l'huile ; ajouter les côtes, puis les feuilles 10 minutes plus tard.
- 3 Lorsque les blettes sont tendres et ont perdu leur eau, les retirer du feu. Transférer le tout dans un saladier et incorporer le parmesan.
- 4 Prendre la pâte. La couper en deux parts égales. Étaler chaque part avec un rouleau jusqu'à ce qu'elle ait la taille du moule.
- 5 Recouvrir le fond du moule avec une des pâtes, ajouter les blettes, puis refermer avec l'autre moitié de pâte.
Faire cuire au four pendant environ 35 minutes à 180°C.



L'erbazzone est un plat typique de l'Émilie, une région du nord de l'Italie.

Vous pouvez essayer ses nombreuses variantes : ajoutez des lardons, changez de fromage, incorporez des épinards ou des épices...

Petite astuce : veillez à ce que les blettes ne contiennent plus trop d'eau ; si nécessaire, essorez-les.