

## TOURTE AU FEUILLES DE BLETTES

FACILE	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 15 et 45 minutes
Pour 6 personnes	1 cocotte, 1 sauteuse et 1 tourtière

### Ingrédients :

2 pâtes feuilletées  
300 gr de chair à saucisse  
500 gr de blettes  
1 oignon  
Ail\*  
Huile d'olive, sel et poivre  
1 jaune d'œuf

### Préparation :

- 1 - Mettre à chauffer une cocotte d'eau salée
- 2 - Laver, couper et plonger les blettes entières 15 minutes dans l'eau bouillante salée
- 3 - Dans une sauteuse à l'huile d'olive faire revenir la chair à saucisse avec 1 oignon coupé finement et de l'ail
- 4 - Abaisser la pâte sur la tourtière et piquer avec une fourchette
- 5 - Egoutter les blettes et les mixer grossièrement
- 6 - Ajouter à la farce, saler et poivrer
- 7 - Garnir la pâte inférieure de farce et recouvrir de la deuxième pâte
- 8 - Souder les deux pâtes ensemble sur les cotés, faire un trou dans le milieu et strier légèrement la pâte supérieure, puis badigeonner avec un jaune d'œuf
- 9 - Mettre à cuire à four chaud à 175 ° durant 45 minutes