

Les recettes de Francine



La tourte sucrée aux bettes

Recette médiévale (décrite dans "Le Menagier de Paris" en 1393)

Préparation : 50 mn.

Cuisson : 40 mn.

Assez facile, mais un peu long

Pour 8 personnes

- 400 g de farine
- 100 g de raisins de Corinthe
- 2 cuillerées à soupe de rhum
(ou d'eau-de-vie)
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 500 g de vert de bettes
- 50 g de pignons

- 1 cuillerée à café de zeste de citron râpé
- 50 g de parmesan finement râpé
- 2 pommes
- 1 citron
- 100 g de cassonade
- 1 sachet de levure 3 œufs
- sucre glace
- sel
- huile d'olive

Faire macérer les raisins dans une tasse avec le rhum.

Dans une terrine mélanger la farine, le sel, la levure, puis le sucre, 1 jaune d'oeuf, 15 cl d'huile d'olive et 2 cuillerées à soupe d'eau froide de façon à obtenir une pâte homogène. Réserver au frais.

Faire blanchir les feuilles de bettes pendant 10 mn. Bien les égoutter puis les hacher grossièrement. Dans une terrine, mélanger les pommes découpées en rondelles, les figues coupées en dés et les pignons de pin. Ajouter les bettes, les raisons secs égouttés les 2 oeufs restants et mélanger pour obtenir une farce homogène.

Partager la pâte en deux et étaler des deux moitiés. Garnir le fond de la tourtière d'un disque de pâte.

Ajouter la garniture, la recouvrir de gelée de groseille.

Poser le second disque et souder les bords.

Faire une cheminée au centre.

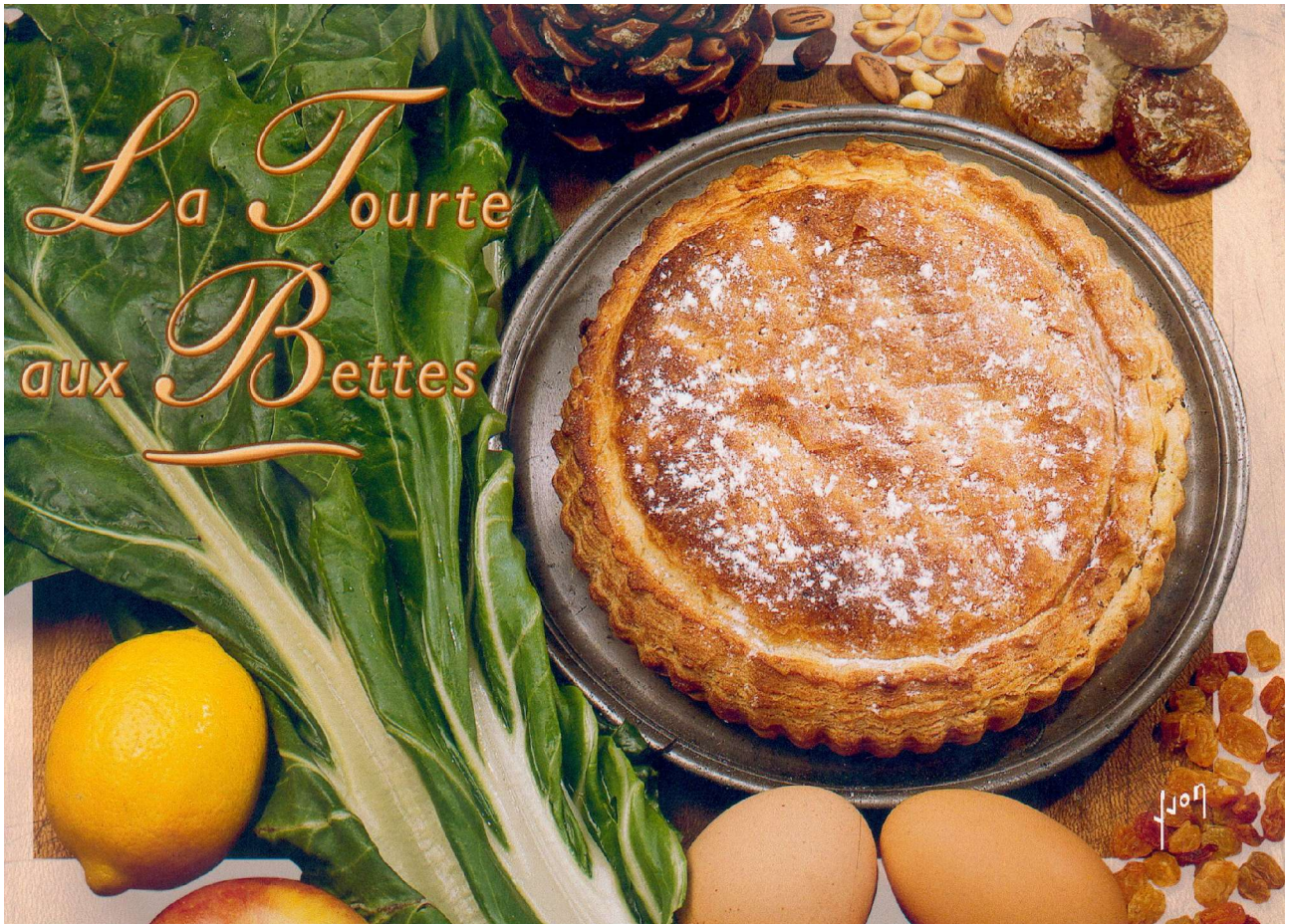
Mettre au four pendant 40 mn environ à 200°C.

Saupoudrer de sucre glace et servir la tourte tiède ou complètement refroidie

Un truc pour étaler la pâte

La pâte sucrée s'étale difficilement. Pour réussir plus facilement nous vous proposons la méthode suivant :

Étaler la pâte directement sur du papier cuisson, poser le papier et la pâte au fond de la tourtière, pour la couche supérieure, procéder de la même manière et posant la feuille de papier vers le haut et en la décollant une fois la pâte mise en place.



Autre recette sur le site [les saveurs du monde](http://les-saveurs-du-monde.com)