

Gastronomie

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2015)**

Heft 65

PDF erstellt am: **17.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Annick Jeanmairat
journaliste
gastronomique

Dans la cuisine d'Annick

C'est reparti pour un tour! Bien connue des téléspectateurs romands, Annick Jeanmairat continue à régaler les lecteurs de *Générations Plus* avec des recettes tirées de son tout nouvel opus, *Pique-assiette invite les chefs, le livre 2*.

Tourte façon niçoise aux blettes et aux olives noires

Par Stéphane Chouzenoux



Piyathap

Ingrédients pour 6 personnes (en plat principal)

- 2 abaisses rondes de pâte feuilletée
- 700 g de chair à saucisse
- 1 kg de blettes
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- 3 cs de parmesan fraîchement râpé
- 1 petit oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil plat
- 4 tranches de pain de mie
- 2,5 dl de lait
- 4 œufs
- Fleur de sel
- Poivre noir du moulin

Préparation

Nettoyer les blettes. Prélever le vert: il en faut 350 g au total. Réserver les côtes pour un autre usage (gratin par exemple).

Plonger les feuilles dans une grande casserole d'eau bouillante salée. A la reprise de l'ébullition, les retirer avec une écumoire et les plonger dans un saladier d'eau glacée pour stopper la cuisson.

Egoutter, puis essorer soigneusement les feuilles en les serrant entre les mains. Hacher finement.

Effeuiller le persil et le hacher. Eplucher, dégermer les gousses d'ail et les hacher. Eplucher et hacher l'oignon.

Retirer la croûte du pain de mie, le tailler en cubes, le mettre dans un bol et l'arroser de lait.

Mettre la viande dans un saladier, ajouter les blettes hachées, les olives, l'oignon, l'ail, le persil, le parmesan, 2 œufs, puis la mie de pain émiettée et essorée. Saler légèrement, car les olives et le parmesan le sont déjà. Poivrer généreusement.

Mélanger soigneusement la farce en la pétrissant avec les mains. L'ensemble doit être homogène et humide.

Garnir le moule à tarte avec une abaisse de pâte. Répartir la farce dessus (sans piquer le fond), puis abaisser les bords de la pâte sur la farce.

Les conseils du chef

On peut aussi réaliser cette tourte avec de la pâte à gâteau (pâte brisée). En automne, on peut troquer les olives contre des bolets, et en hiver par de la truffe noire.



margouillat photo

Diluer 2 jaunes d'œuf avec un peu d'eau et badigeonner les bords de la seconde abaisse. La poser – côté jaune d'œuf – sur la première abaisse, et coller soigneusement le tout.

Faire un ruban de 5 cm de large en empilant plusieurs couches de papier d'aluminium, puis l'enrouler autour d'un gros stylo ou d'un ustensile d'environ 2 cm de diamètre. Glisser cette «cheminée» au milieu de la tourte. Ainsi l'humidité pourra s'évacuer à la cuisson, et la pâte restera croustillante.

Afin qu'elle soit bien dorée, badigeonner la tourte avec le reste du jaune d'œuf. Pour la décorer, la quadriller avec le plat d'un couteau.

Glisser dans le four préchauffé à 200° et cuire 35 minutes. Poursuivre la cuisson 15 minutes à 180°. Pour vérifier la cuisson, planter une pointe de couteau dans la tourte: si la lame est chaude, la farce est cuite à point.

Déguster tiède en compagnie d'une salade d'endives aux légumes d'hiver.



Volosina

Bon à savoir

C'est la tourte aux blettes niçoise qui a inspiré la recette de Stéphane Chouzenoux. Cet apprêt sucré-salé comporte des blettes, du parmesan, mais aussi des raisins secs, des pignons, des pommes (ou des poires), du sucre, et du zeste de citron. C'est un grand classique de la cuisine niçoise.