

TOURTE DE BLETTES - TORTA PASQUALINA COMME À GÈNES DE LAURA ZAVAN



photo © Valérie Lhomme

La torta Pasqualina est une tourte typique de Pâques à Gênes, en Ligurie, qu'on déguste toute l'année. **La pâte** est à base de farine, eau, huile d'olive : facile à réaliser et à étaler. La recette ancienne traditionnelle prévoit 33 couches de pâte, autant que l'âge du Christ ! Elle est garnie de petites blettes toute vertes et de *prescinseua*, un lait caillé au goût acidulé . On peut simplifier avec 6 couches de pâte et si vous manquez de temps utilisez une pâte phyllo, ou alors une bonne pâte feuilletée ou brisée qui feront l'affaire (pas en 6 couches) !

La Ligurie est célèbre pour ses *erbette*, des **légumes verts à feuilles**, comme les petites blettes toutes vertes... qu'on pourra remplacer par la partie verte de nos **blettes** (on gardera la partie blanche pour une garniture, sautée à la poêle !), ou des épinards, ou les deux. La *prescinseua*, le lait caillé, est remplacé par la **ricotta** et un peu de yaourt grec si elle n'est pas assez crémeuse. L'huile d'olive doit être délicate comme celle de Ligurie !

Torta pasqualina – Tourte de blettes

*Recette tirée de LA rubrique « L'Italie de Laura » du n°227 de **Saveurs***

Pour 6 personnes

Préparation 1H 30

Cuisson 10mn + 50 mn

Un moule à gâteau de 20 cm de diamètre

Ingrédients

500 g de vert de blettes crues (ou épinards)

250 g de ricotta

5 œufs

100 g de parmesan fraîchement râpé

1 oignon moyen

1 gousse d'ail coupé en 2 et dégermé

1 poignée persil plat (ou de la marjolaine fraîche)

1 noix de beurre

2 c.à soupe d'huile d'olive

sel/ poivre du moulin

Pâte :

250 g de farine + farine pour étaler la pâte

10 cl d'eau

7 c. à s. d'huile d'olive (5 cl)

3 pincées de sel

Préparez la pâte : dans un grand saladier mélangez la farine avec le sel, ajoutez 3 c. à soupe d'huile d'olive, puis l'eau au fur et à mesure. Travaillez la pâte jusqu'à obtenir une boule lisse et souple. Divisez la pâte en 6 morceaux, dont 3 plus grands, pour tapisser le moule jusqu'aux bords, et 3 plus petits pour le dessus. Laissez reposer 1 h, couvert d'un torchon humide pour que la pâte ne sèche pas.

Entre temps préparez la farce : lavez le vert de blettes, et sans les essuyer posez-les une sur l'autre pour les détailler en fines lanières. Dans une poêle faites revenir 2 c. à soupe d'huile d'olive avec l'oignon coupé menu et l'ail, puis ajoutez les blettes. Cuisez jusqu'à ce qu'elles perdent leur eau (environ 15 min) en remuant de temps en temps. Salez, laissez tiédir. Mélangez-y le persil haché, la ricotta, 2 œufs, la moitié du parmesan, salez et poivrez.

Farinez un plan de travail et étalez au fur et à mesure les 6 disques de pâte, dont 3 plus grands pour tapisser la base et les bords. Vous pouvez vous aider avec les mains pour agrandir la pâte. Huilez et farinez le moule et disposez la pâte en laissant 1 cm qui déborde, huilez la surface de la pâte à l'aide d'un pinceau, répétez l'opération avec le 2^{ème} disque, mettez le 3^{ème} disque et saupoudrez avec la moitié du parmesan, versez la farce. A l'aide d'une cuillère, faites 3 trous à égale distance, puis mettez une miette de beurre et cassez l'œuf dedans, salez et poivrez (c'est mieux de casser l'œuf au préalable dans un bol pour éviter de faire tomber des brisures de coquille dans la farce, ou de casser le jaune d'œuf).

Saupoudrez la surface du parmesan restant, recouvrez avec un disque de pâte, huilez au pinceau, ajoutez le 2^{ème} disque, huilez, et terminez avec le dernier disque de pâte, qui débordera de 1 cm. Sinon découpez aux ciseaux la pâte en excès. Soudez les bords en formant un cordon. Huilez toute la surface avant de mettre au four pendant 50 mn. Piquez bien la surface avec un pique (sans percer le jaune d'œuf !) ou faites une cheminée au milieu. Cette tourte se déguste tiède ou à température ambiante.

Conseils pour la cuisson : Pour éviter que la farce mouille la pâte, le fond de la tourte doit être bien cuit. Glissez la tourte sur la grille la plus basse du four pendant les 30 premières minutes de cuisson, ensuite remontez-la d'un cran. Si la surface se colore trop tôt, couvrez-la de papier d'aluminium.