

## TOURTE DE JAMBON EPINARDS ET BLETTES

## Ingrédients

- Pâte feuilletée
- 2 bottes de blettes
- 3 tranches de jambon blanc fumé
- 2509 d'épinards
  - 709 de beurre
- 709 de farine
- 11 de lait
- Tomme râpée
- 1 jaune d'œuf set, poivre

## Progression

- Eplucher les blettes en ne gardant que les côtes. Ôter les fils et les couper en tronçons.
- Faire cuire les côtes de blette à l'anglaise, (eau bouillante fortement salée), à l'issue les égoutter et bien les sécher. Faire la même chose avec les épinards
- Faire une béchamel. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine en 1 seule fois, faire cuire l'ensemble 2 minutes en remuant et ajouter progressivement le lait pour obtenir une béchamel. Saler et poivrer.
- Dans le fond d'une tourtière mettre une feuille de papier sulfurisé, ajouter un rond de pâte feuilletée. Si vous n'avez pas de papier sulfurisé, bien beurré le moule avant de mettre la pâte. Piquer la pâte. Tapisser le fond avec les blettes et les épinards.





## TOURTE DE JAMBON EPINARDS ET BLETTES

Recouvrir complètement de tranches de jambon :
Recouvrir avec le reste des blettes et des épinards,
couler dessus la béchamel et parsemer de fromage
râpé. Mettre sur le dessus un deuxième rond de
pâte feuilletée et bien souder les bords. Décorer
cette tourte des restes de pâte feuilletée, faire une
cheminée au centre pour que la pâte n'éclate pas et
dorer la tourte avec du jaune d'œuf battu. Mettre
cette tourte au frigo pour 30 minutes. A l'issue
remettre une couche de dorure à l'œuf et enfourner
la tourte dans un four à 180 ° pour 15 à 20 minutes
jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée.