

CHAUSSON DE TOMME DE CHÈVRE ET DE BLETTES MULTICOLORES DES ALPES DE HAUTE PROVENCE



LES INGREDIENTS

(Pour 8 personnes)

- 1 bouquet de blettes multicolores des AHP,
- 1 tomme de fromage de chèvre des AHP,
- 50 cl de crème liquide,
- 400 g de farine T65 du moulin Pichard,
- 100 g de beurre mou,
- 2 jaunes d'œufs + 1 œuf entier,
- 1 pincée de sel,
- 40 cl d'eau,
- Pour la dorure, 1 jaune œuf+5 cl d'eau,
- Sel et Poivre du moulin.

LA PREPARATION

Pour la pâte brisée, mélanger la farine, le beurre mou. Ajouter une pincée de sel, 2 jaunes d'œufs, bien pétrir à la main et ajouter progressivement l'eau jusqu'à obtenir une boule homogène. Réserver la au frais durant 1 heure.

Couper la pâte en deux, étaler la finement à l'aide d'un rouleau et placer une première pâte dans un plat à tarte au préalable beurré et fariné.

Laver, éplucher et couper des tronçons de blettes et réserver les.

Mixer la moitié des feuilles de blettes. Mélanger l'œuf entier et la crème, ajouter sel et poivre, et incorporer les feuilles mixées. Mélanger le tout.

Verser la préparation dans le plat à tarte et bien répartir afin d'avoir une couche égale. Couper la tomme de chèvre en petits cubes. Disposer dans la préparation des tronçons de blettes et des cubes de tomme.

Recouvrir avec la deuxième pâte et refermer de manière hermétique le chausson en repliant la pâte sur elle-même aux bords. Souder la pâte à l'aide d'un pinceau et d'eau.

Préchauffer votre four à 180°C.

Battre un jaune d'œuf et un peu d'eau pour dorer le dessus du chausson. Mettre au four pour 20 min à 190°C. Servir comme plat avec une salade.



Frédéric PAYAN
La Cuisine, avant tout !
www.facebook.com/Payanlacuisine