

# Tourte aux légumes

## **Ingrédients pour 8 :**

- **Pour la pâte**
  - 400 g de farine
  - 200g de beurre
  - 100 g d'eau
  - 1 cuiller à café de sel
- **Pour la garniture**
  - 1 kg de courgettes
  - les feuilles d'une botte de blettes
  - 1 bocal de petits pois (800 g)
  - 3 cuiller à soupe de persil haché
  - 2 gousses d'ail
  - 3 œufs
  - 150 g de comté râpé
  - huile d'olive, sel, poivre
- Un moule à manqué de 24 cm de diamètre

## **Préparation**

Faire la pâte brisée, étaler la pâte, foncer le moule en laissant la pâte dépasser un peu. Piquer la pâte à la fourchette. Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant la préparation de la garniture. Dans le reste de la pâte couper un cercle de diamètre du moule pour faire le couvercle. Le couvrir et réserver.

Préparer les légumes :

- Éplucher et émincer l'ail très finement
- Laver et couper les courgettes en petits dés
- Laver les feuilles de blettes, les blanchir à l'eau bouillante salée. Les égoutter en pressant bien pour éliminer toute l'eau. Les hacher grossièrement au couteau.
- Égoutter les petits pois dans une passoire.

Mettre un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et faire revenir l'ail sans colorer. Ajouter les dés de courgettes, remuer pour les enrober de gras puis les laisser cuire à découvert pour laisser évaporer l'eau des légumes, environ 20 minutes. Faire chauffer le four à 180°C. Lorsque les courgettes sont cuites, ajouter les feuilles de blettes et les petits pois.

Incorporer les œufs battus en omelette, le fromage rapé, le persil. Saler et poivrer. Garnir le moule à tarte de l'appareil. Couvrir avec le couvercle de pâte, souder soigneusement tout le tour et le pincer. Faire une cheminée et dorer au blanc d'œuf.

Faire cuire pendant environ 40 minutes, la pâte doit être dorée. Sortir, laisser tiédir et démouler.