

ERBAZZONE

(Tourte épinards et ricotta salata)

@chefzanoi_simone

Pour une tourte de 26 cm de diamètre.

Ustensile : une tourtière ronde à bords lisses de 3 cm de profondeur environ (à défaut un moule à tarte).

Ingrédients :



- Trois feuilles de pâte filo.
- 2 disques de pâte brisée pur beurre (230 g chacun), étalés à 3 mm d'épaisseur environ.
- 1,5 kg d'épinards frais simplement blanchis et séchés dans un linge propre (à défaut 750 g d'épinards congelés).
- 2 œufs.
- 100 g de ricotta salata. (Si vous n'avez pas de ricotta salata mais uniquement de la ricotta fraîche, préparez votre propre ricotta salata la veille. Renverser la ricotta (450 g) sur un papier absorbant, parsemer de poivre concassé et de sel puis mettre au four ventilé préchauffé à 100°C pendant 6 heures).
- 60 g de Parmigiano Reggiano finement râpé.
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive parfumée à l'ail.
- Du basilic.
- Un peu de beurre.
- Un peu de farine.
- 1 pincée de piment d'Espelette.
- Du sel.
- Du poivre.

Facultatif : - du basilic.

Pour la décoration :

- Du romarin.
- 4 gousses d'ail.
- 1 jaune d'oeuf.

Préparation :

Four préchauffé à 200°C.

- 1/. Faire fondre un peu de beurre.
- 2/. Badigeonner le fond et les bords de la tourtière de beurre fondu.
- 3/. Réaliser un disque de papier cuisson et le plaquer au fond de la tourtière puis badigeonner à nouveau de beurre fondu.
- 4/. Superposer trois feuilles de pâte filo en badigeonnant chaque feuille de beurre fondu.
Réserver.
- 5/. Fariner légèrement la tourtière beurrée.
- 6/. Foncer la tourtière avec les feuilles de pâte filo précédemment préparées puis avec un disque de pâte brisée.
- 7/. Emincer les épinards correctement séchés puis les mettre dans un saladier.
- 8/. Ajouter un peu de basilic ciselé, un filet d'huile d'olive parfumée à l'ail, du Parmigiano râpé, de la ricotta salata râpée, les œufs, le piment d'Espelette puis mélanger directement avec la main.
Goûter puis corriger l'assaisonnement si nécessaire en ajoutant du sel, du poivre, de la ricotta...
- 9/. Disposer cette préparation sur la pâte brisée puis râper encore un peu de Parmigiano et de ricotta.
- 10/. Recouvrir du deuxième disque de pâte brisée.

Astuce : Récupérer les restes de pâte puis les disposer sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson. Ajouter de l'huile d'olive, râper du Parmigiano et de la ricotta salata, ajouter un peu de sel et de romarin. Cuire au four pendant 25 à 30 minutes environ. A déguster à l'apéritif.

12/. Dorer la surface de la tourte en la badigeonnant de jaune d'oeuf puis piquer la pâte avec une fourchette en divers endroits.

13. Ajouter les gousses d'ail simplement écrasées avec la paume de la main, de la fleur de sel et quelques brins de romarin.

14/. Enfournier la tourte sur une grille en baissant la température à 180°C puis cuire 45 minutes environ tout en surveillant la cuisson régulièrement.

