



© Gaud

Benoît XII

Samedi 16 mai 2009

Au menu

*Tourte de légumes
et sauce verdurette*

par **Thierry Piedoie**

Chef cuisinier
du Piedoie

26, rue des 3 Faucons

84000 Avignon

Tel : 04 90 86 51 53

Vin associé :

Laudun blanc, 2007,
Cuvée spéciale 700 ans
Benoît XII »



www.avignon-tou
www.avignon-7



À la table de Benoît XIII

Ingredients (4 pers.):

- 400 g d'épinar
- 500 g de côtes de blettes
- 2 œufs
- 80 g de beurre
- 50 g de farine
- 25 cl de lait
- 150 g de petit poi
- 15 cl de crème
- Pâte brisée et pâte feuilletée
- Muscade, sel, ciboulette



Déroulé de la recette :

- Trier, laver et tomber les épinards à l'huile d'olive ;
- Éplucher puis laver les côtes de blettes. Les cuire à l'eau salée ;
- Éplucher et couper oignons et carottes en brunoise ;
- Confectionner une sauce béchamel avec le beurre, la farine et le lait préalablement salé. Ajouter la muscade ;
- Cuire les œufs à dur puis les hachés ;
- Suer les oignons et les carottes. Ajouter les côtes de blettes et les épinards pressés, la béchamel et les œufs durs. Rectifier l'assaisonnement selon votre goût ;
- Cuire les petit pois à l'eau salée ;
- Mixer, ajouter la crème, puis rectifier l'assaisonnement ;
- Foncer un moule à tarte avec la pâte brisée ;
- Ajouter l'appareil et recouvrir de pâte feuilletée ;
- Cuire à four chaud et servir.

Ne pas jeter sur la voie publique.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération