

CHAUSSENS AUX BLETTES

- 500 g de feuilles de blettes,
- 2 pommes,
- 50 g de noisettes,
- 50 g d'abricots secs,
- 50 g de raisins secs,
- 110 g de cassonade,
- 150 g de beurre,
- 300 g de farine,
- 1/2 sachet de levure chimique,
- 2 œufs,
- 1 citron,
- (PM) sel,
- 4 cl d'eau de fleur d'oranger.

Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger avec la farine sans trop la travailler.

Former un puits et mélanger au centre la levure, 1 jaune d'œuf, le sel, le zeste de citron, l'eau de fleur d'oranger et 60 g de cassonade.

Mélanger avec une corne et fraiser.

Former une boule de pâte, filmer et placer au frigo.

Peler, épépiner et trancher finement les pommes.

Hacher les noisettes puis les faire griller à sec dans une poêle.

Couper les abricots en petits morceaux.

Laver les feuilles de blette puis les faire cuire 15 mn dans une casserole d'eau bouillante salée.

Les placer dans l'eau froide et les égoutter.

Les découper finement et les mélanger avec les raisins, les noisettes, les abricots secs, les pommes et 50 g de cassonade.

Abaisser la pâte, découper des disques.

Placer de la farce au centre, de l'eau sur les bords et refermer les disques.

Placer sur une plaque et dorer avec le jaune d'œuf.

Cuire 30 mn à 210° C.

Saupoudrer de cassonade à la sortie du four.