

TOURTE AU CHOU VERT

NOUVEAU

Pâte

300 g de farine
1 pincée de sel
120 g de margarine végétale
7 cl d'eau froide

Garniture

1 chou vert nouveau
15 g de margarine végétale
gros sel

Dans une terrine, placer la farine, le sel et la margarine. Émietter avec les doigts jusqu'à obtenir une chapelure. Verser l'eau en une fois et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse. Le mieux est d'utiliser un pétrisseur électrique car la pâte doit être le moins possible travaillée. Former une boule et laisser reposer une demi-heure.

Couper le chou vert finement et le placer dans une casserole en fonte, avec la margarine et saupoudré de gros sel. Cuire à feu très doux pendant 1 heure à 1 heure trente.

Abaisser la pâte dans un moule à tarte huilé, verser par-dessus le chou et cuire dans un four préchauffé à 200° pendant une vingtaine de minutes.