

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2015)
Heft: 65

Rubrik: Gastronomie

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Annick Jeanmairat
journaliste
gastronomique

Dans la cuisine d'Annick

C'est reparti pour un tour! Bien connue des téléspectateurs romands, Annick Jeanmairat continue à régaler les lecteurs de *Générations Plus* avec des recettes tirées de son tout nouvel opus, *Pique-assiette invite les chefs, le livre 2*.

Tourte façon niçoise aux blettes et aux olives noires

Par Stéphane Chouzenoux



Piyathap

Ingrédients pour 6 personnes (en plat principal)

- 2 abaisses rondes de pâte feuilletée
- 700 g de chair à saucisse
- 1 kg de blettes
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- 3 cs de parmesan fraîchement râpé
- 1 petit oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil plat
- 4 tranches de pain de mie
- 2,5 dl de lait
- 4 œufs
- Fleur de sel
- Poivre noir du moulin

Préparation

Nettoyer les blettes. Prélever le vert: il en faut 350 g au total. Réserver les côtes pour un autre usage (gratin par exemple).

Plonger les feuilles dans une grande casserole d'eau bouillante salée. A la reprise de l'ébullition, les retirer avec une écumoire et les plonger dans un saladier d'eau glacée pour stopper la cuisson.

Egoutter, puis essorer soigneusement les feuilles en les serrant entre les mains. Hacher finement.

Effeuiller le persil et le hacher. Eplucher, dégermer les gousses d'ail et les hacher. Eplucher et hacher l'oignon.

Retirer la croûte du pain de mie, le tailler en cubes, le mettre dans un bol et l'arroser de lait.

Mettre la viande dans un saladier, ajouter les blettes hachées, les olives, l'oignon, l'ail, le persil, le parmesan, 2 œufs, puis la mie de pain émiettée et essorée. Saler légèrement, car les olives et le parmesan le sont déjà. Poivrer généreusement.

Mélanger soigneusement la farce en la pétrissant avec les mains. L'ensemble doit être homogène et humide.

Garnir le moule à tarte avec une abaisse de pâte. Répartir la farce dessus (sans piquer le fond), puis abaisser les bords de la pâte sur la farce.

Les conseils du chef

On peut aussi réaliser cette tourte avec de la pâte à gâteau (pâte brisée). En automne, on peut troquer les olives contre des bolets, et en hiver par de la truffe noire.



margouillat photo

Diluer 2 jaunes d'œuf avec un peu d'eau et badigeonner les bords de la seconde abaisse. La poser – côté jaune d'œuf – sur la première abaisse, et coller soigneusement le tout.

Faire un ruban de 5 cm de large en empilant plusieurs couches de papier d'aluminium, puis l'enrouler autour d'un gros stylo ou d'un ustensile d'environ 2 cm de diamètre. Glisser cette «cheminée» au milieu de la tourte. Ainsi l'humidité pourra s'évacuer à la cuisson, et la pâte restera croustillante.

Afin qu'elle soit bien dorée, badigeonner la tourte avec le reste du jaune d'œuf. Pour la décorer, la quadriller avec le plat d'un couteau.

Glisser dans le four préchauffé à 200° et cuire 35 minutes. Poursuivre la cuisson 15 minutes à 180°. Pour vérifier la cuisson, planter une pointe de couteau dans la tourte: si la lame est chaude, la farce est cuite à point.

Déguster tiède en compagnie d'une salade d'endives aux légumes d'hiver.



Volosina

Bon à savoir

C'est la tourte aux blettes niçoise qui a inspiré la recette de Stéphane Chouzenoux. Cet apprêt sucré-salé comporte des blettes, du parmesan, mais aussi des raisins secs, des pignons, des pommes (ou des poires), du sucre, et du zeste de citron. C'est un grand classique de la cuisine niçoise.