

RECETTE DE LA TOURTE AUX BLETTES



INGREDIENTS

Une pâte sucrée (ou brisée)

200g de crème pâtissière

40 g de sucre

20 g d'oeufs

40 g de pommes

40 g de raisins secs (préalablement trempés)

200 g de blettes, fraîches ou surgelées

40 g de pignons de pin

20 g de rhum

4 g de vanille (si gousse, prendre une gousse et la râper au-dessus du rhum)

COMMENT FAIRE

Exceptionnellement il n'y aura qu'une [vidéo ICI](#)