Farcis de blettes
4 personnes

- Blettes entieres
- Riz
- Raisins secs
- Oignons
- Pignons
- Farine, sel, poivre, Huile d'olive

- Faire tremper les raisins secs dans de l'eau tiède pour 10 mn, les égoutter.
- Cuire le riz dans de l'eau salée 10 mn environ et l'égoutter.
- Peler l'oignon, l'émincer et faire blondir avec un peu d'huile d'olive
- Laver et sécher les blettes, en faisant attention de ne pas endommager les feuilles.
- Séparer la feuille de la tige blanche.
- Couper la tige en morceaux
- Préparer le *blanc* en versant la farine et du gros sel dans 75 cl d'eau.
- Porter à ébullition et ajouter les morceaux de tiges de blettes
- Cuire pendant 15 mn environ jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Les égoutter et les émincer grossièrement.
- Faire chauffer 4 cuillers à soupe d'huile d'olive à feu moyen. Faire sauter les tiges de blettes en les remuant souvent pendant 5 mn.
- Prechauffer le four à 140 ° (th4/5)
- Verser les tiges dans un bol et ajouter les raisins secs, les pignons, le riz précuit, l'oignon émincé, sel poivre.
- Former des boulettes d'environ 1 cuiller à soupe et les emballer proprement dans les feuilles de blettes.
- Disposer les farcis bien serrés dans un plat à four. Arroser avec le reste de l'huile d'olive
- Ajouter environ 1, 5 cm d'eau et faire cuire pendant 35 mn.
- Servir chaud.