

# Gozleme aux blettes chèvre noix

Pour 6 personnes

Préparation 30 minutes – Cuisson 20 minutes

Il vous faut :

**Pour la pâte :** 420 g de farine / 250 ml d'eau tiède / 7 g de poudre à lever / 1 cuillère à café de sucre / 1 cuillère à café de sel / 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

**Pour la farce :** 400 g de feuilles de blettes / 1 oignon / 1 gousse d'ail / 100 g de chèvre frais / 40 g de cerneaux de noix / huile d'olive / sel marin / poivre

1. Préparez la pâte : mélangez dans le bol du robot (ou dans un grand saladier) la farine, le sucre, le sel, la poudre à lever et l'huile d'olive. Ajoutez tout en mélangeant l'eau tiède et pétrissez jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Placez la pâte dans un saladier huilé puis recouvrez d'un torchon humide. Placez dans une pièce chaude (ou dans le four à 30°) pour 1 heure.
2. Pendant ce temps : pelez et émincez l'oignon et l'ail. Faites revenir dans une poêle avec 1 filet d'huile d'olive. Prélevez le vert des feuilles de blettes (conservez les cardes pour une autre recette). Hachez le vert de blettes puis ajoutez-le dans la poêle. Faites revenir 8 à 10 minutes à feu doux en mélangeant.
3. Hachez les cerneaux de noix et émiettez le chèvre frais.
4. Placez le pâte sur un plan farinez puis coupez-le en 8 parts égales. Étalez chaque part en 1 rectangle de 5 mm d'épaisseur. Disposez sur la moitié d'un rectangle de pâte du vert de blettes en laissant 1 cm de bordure, puis ajoutez dessus des noix et du chèvre. Refermez le rectangle en soudant les bords. Réalisez ainsi tous les Gozleme. Huilez au pinceau les deux faces de chaque Gozleme.
5. Faites chauffer un grill en fonte. Faites-y cuire les Gozleme 3 minutes de chaque côté.

<http://www.lecridelacourgette.com/gozleme-au-vert-de-blette-chevre-et-noix/>