

Coca salada de bledes, formatge, raïms i espècies

Ingredients: per a 10 persones

- 500 g de pasta brisa (500 g de farina, 1 ou, 250 g de mantega, 10 g de sal, aigua)
- 1,5 kg de bledes
- 300 g de formatge
- 50 g d'all pelat
- 50 g de cansalada
- 100 g de panses
- 3 ous
- 50 g de mantega
- 50 g de farina
- 50 cl de llet
- (safrà)
- 1 culleradeta rasa de gingebre
- 1 culleradeta rasa de canyella
- 1/2 culleradeta rasa de nou moscada
- 1/4 culleradeta rasa de clau d'espècia
- 1/8 culleradeta rasa de pebre

Fer la pasta brisa.

Coure les bledes en aigua, escórrer i assecar al forn.

Fer la salsa Mornay amb la mantega, la farina, la llet, el formatge i els rovells d'ou.

Coure l'all pelat en aigua bullint durant 10 a 15 minuts i posar a remull en aigua freda. Triturar l'all escorregut i continuar afegint les espècies. Barrejar amb la cansalada tallada a daus i les panses.

Folrar un motlle amb una part de la pasta, abocar-hi la barreja i cobrir amb la pasta restant (soldar les vores). Coure a forn calent (termòstat 6-7, 220 °C) durant aproximadament 1 hora.

