

## TIELLE SÉTOISE

Je me suis inspirée de la recette de Mamie Suzanne en y ajoutant mon petit grain de sel

Histoire de la Tielle :

Non seulement la ville de Sète a érigé un poulpe sur sur la place de sa mairie mais elle en perpétue l'emblème à travers une de ses spécialités gastronomiques typiques.

La tielle de pouffre... car à Sète, le poulpe a pour nom "lou pouffre"...

Cette magnifique tourte nous est venue d'Italie à la fin du XIXeme siècle, dans les bagages des émigrants italiens de GAETA au nord de Naples .

Préparation de la pâte :

- 400 gr de farine
- 1 cuil. à café de sel
- 1 sachet de 5g de levure déshydratée
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- environ 230 ml d'eau

Pour la garniture :

- 600 gr de petits encornets (normalement on utilise du poulpe, mais j'ai opté pour des petits encornets que j'avais au congélateur).
- 1 boîte de pulpe de tomates en morceaux de 400 gr (j'utilise la marque MUTTI)
- une persillade faite avec 1 oignon, 2 caïeux d'ail, et quelques branches de persil, on mixe le tout.
- 1/2 verre de vin
- 1 c à s de cognac
- sel et piment - une pincée de poudre de bouquet garni – 1/2 cuil. à café d'origan ou de sarriette.

Je prépare la pâte dans la machine à pain. Suivre les étapes de votre machine ou utilisez un robot pâtissier. Vous pouvez aussi pétrir votre pâte à la main.

Je pré-cuits les encornets encore congelés dans un bouillon pendant environ 15 min. Puis je les égoutte et laisse tiédir.

Pendant ce temps versez une rasade d'huile d'olive dans une poêle et faites suer la persillade. On rajoute la pulpe de tomates, 1/2 verre de vin, du sel, une pincée de piment, le bouquet garni et l'origan. Laissez mijoter 15 min à petit feu.

Émincez les encornets, puis vous les ajoutez à la sauce. Ajoutez le cognac, puis laissez mijoter à tout petit feu durant 40 min. pour laisser épaissir le tout, car il ne faut pas que cela soit liquide. Vérifiez que les morceaux d' encornets soit mou sous la dent.

Étalez la pâte en 2 disques ou rectangles très plats. Posez un disque sur un moule à tarte préalablement beurré, sans retirer l'excès de pâte. Versez votre préparation et couvrez du restant de pâte. Faites une pression sur tout le pourtour pour souder les deux pâtes, puis retirez l'excès.

Badigeonnez la surface d'huile d'olive et avec une fourchette ou un couteau donnez des petits coups sur la pâte. Faites cuire à 200° durant 30 min. environ.