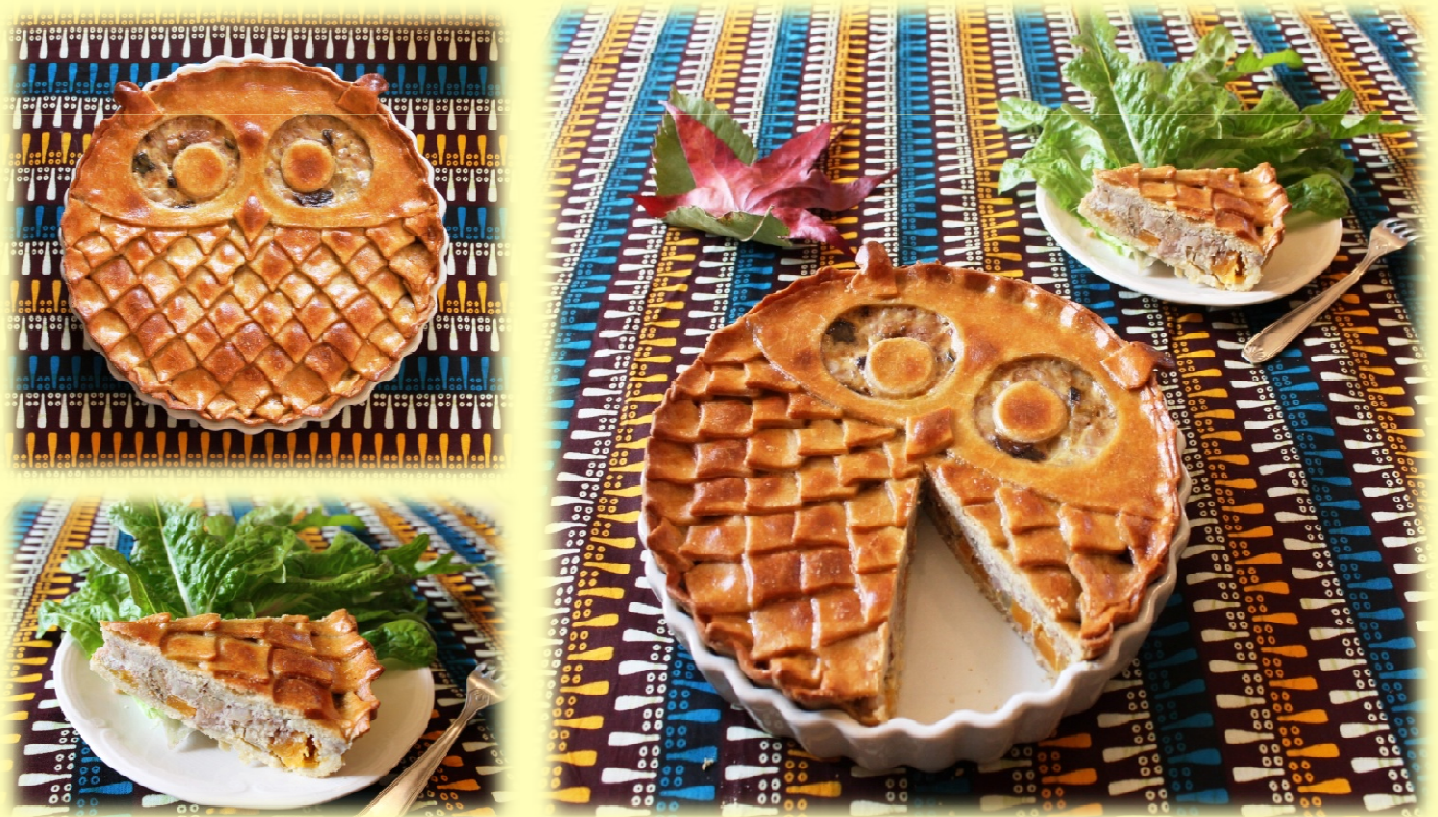


Déf'Hibou-d'tourte courge, châtaignes et cèpes



Une tourte d'automne sans produits laitiers (ni beurre, ni crème, ni fromage !)



La recette a été réalisée avec un moule à tarte/tourte de 23 cm de diamètre.

Pour la pâte :

- 180 g de farine de blé (ici T80)
- 60 g de farine de pois chiche
- 4 càs d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- eau

Pour la garniture :

- 400 g de chair de courge musquée (pesée crue)
- 15 châtaignes cuites épluchées (fraîches en saison ou en conserve au naturel)
- 15 g de cèpes séchés
- 1 oignon (125 g une fois épluché)
- 2 œufs (en garder un peu pour la dorure)
- 10 cl de crème de soja
- 2 càs d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparer la pâte en mélangeant les farines et le sel. Ajouter ensuite l'huile d'olive, mélanger du bout des doigts (pour « sabler la pâte »). Ajouter juste assez d'eau pour pouvoir former une boule de pâte souple et non collante (cuillère par cuillère).

Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Ajouter ensuite la courge découpée en cubes (1 cm de côté), couvrir et laisser cuire 15 minutes à feu doux. Une fois la courge cuite, retirer du feu, ajouter les châtaignes et les cèpes. Batre les œufs avec la crème de soja ; réserver l'équivalent de 2 càs d'œuf pour la dorure. Ajouter le mélange oignon-courge-châtaignes-cèpes au mélange œufs-crème de soja, saler et poivrer.



Etaler la moitié de la pâte en cercle pour garnir le moule à tarte. Avec l'autre moitié, préparer les formes pour le hibou.

Répartir ensuite la garniture, puis assembler le hibou (humidifier les bords de la tarte pour faire adhérer le hibou et ainsi « fermer » la tourte). Appliquer la dorure à l'œuf au pinceau.

Cuire environ 35 minutes à 180°C.

C'était la première fois que je mettais de la farine de pois chiche dans une pâte à tarte et je renouvellerai l'expérience, le résultat était à la fois très bon et la pâte était vraiment facile à étaler et travailler ! Cette tourte a été partagée lors d'un déjeuner de chantier, elle a été appréciée tant par son esthétique que par son goût =) Merci pour cette idée de défi qui libère la créativité !

