



Tourte de Noël végétarienne



6 pers



30 mn

Les ingrédients

- 400 g de marrons
- 250 g d'épinards
- 275 g de champignons
- ½ c. à c. de coriandre
- ½ c. à c. de cannelle
- 1 pincée de thym
- 2 échalotes
- 2 c. à s. de miel
- Huile d'olive
- 20 g de beurre
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 œuf
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à c. de gingembre
- 1 boîte de tomate
- 12 cl de madère
- 1 c. à c. de sucre
- 2 c. à s. de vinaigre
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Dans une grande poêle, faire revenir 3 mn les échalotes dans l'huile chaude, jusqu'à ce qu'elles caramélisent (3 mn). Ajouter les champignons émincés ainsi que les épices. Saler, poivrer. Augmenter le feu et faire revenir encore 3 min jusqu'à ce qu'ils aient doré.

Etape 2

Éteindre le feu et ajouter les épinards essorés, le miel, puis les marrons grossièrement concassés. Assaisonner et laisser refroidir.

Etape 3

Préparer le coulis. Faire revenir l'ail haché et le gingembre dans l'huile d'olive environ 2 minutes. Ajouter les tomates, le sucre, le vinaigre et le madère. Saler, poivrer. Laissez réduire 15 minutes. Mixer.

Etape 4

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Foncer un moule de 28 cm avec le premier disque de pâte feuilletée, le piquer avec une fourchette, mouiller les bords. Déposer la farce et la parsemer de petits morceaux de margarine. Recouvrir et scinder avec le second disque. Faire un trou au centre et y passer une petite cheminée en papier sulfurisé.

Etape 5

Dorer à l'œuf puis faire cuire 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée.

