

Tourte végétale de Noël {potimarron et châtaignes}

Ingrédients

2 pâtes brisées
1 petit potimarron (600g environ)
1 grosse échalote
2CS d'huile
1 poireau
125g de châtaignes en conserve
100g de tofu fumé
1CS de bouillon de légumes en poudre bio
2CS de levure maltée
100ml de vin blanc doux
200ml de crème végétale
2CS de poudre de noisette
1CS de lait végétal



Préparation

Émincer l'échalote et la faire suer dans une poêle avec l'huile.
Éplucher, émincer et le poireau, puis l'ajouter dans la poêle.
Laver le potimarron, le couper en 2 et le vider.
Le couper en dés et l'ajouter à la poêle.
Mouiller avec le vin blanc, remuer jusqu'à évaporation.
Ajouter le bouillon de légumes et la levure maltée.
Quand les légumes commencent à s'assécher un peu, ajouter la crème et mélanger.
Couper le tofu en petits dés et l'ajouter aux légumes.
Étaler les pâtes.
Tailler la première du diamètre d'un cercle à pâtisserie.
Tapisser un cercle à pâtisserie avec la seconde pâte, préalablement posé sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson.
Piquer le fond de la pâte.
Saupoudrer avec la poudre de noisette.
Émietter grossièrement les châtaignes et les déposer dans le fond de la tourte.
Verser la garniture.
Faire une cheminée dans le premier cercle de pâte.
Fermer la tourte.
Badigeonner avec le lait végétal.
Mettre au four (four préchauffé), th7-200°C, pendant 35 minutes.
Laisser légèrement tiédir pour ne pas se brûler avec la garniture.