



TOURTE BEAUFORT BUTTERNUT

INGRÉDIENTS

- 400 grammes de farine
- 200 grammes de beurre salé
- 1 courge butternut
- 200 grammes de Beaufort
- 250 grammes de champignons de Paris
- 60 grammes de noisettes
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de noisettes en poudre
- 1/2 cuillère à café de muscade en poudre
- 1 gousse d'ail
- 1 jaune d'oeuf

PRÉPARATION

Commencez par préparer une pâte brisée en mélangeant farine et beurre, en cubes, laissé à température ambiante.

Lorsque la texture est sableuse, ajoutez 15 Cl d'eau froide petit à petit jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule qui ne colle pas.

Placez au frais.

Préchauffez le four à 180 °C.

Prélevez un gros tiers de la pâte pour formez un disque de 20 cm de diamètre. Déposez le dans un moule à charnière de 20 cm de diamètre, recouvert de papier sulfurisé. Piquez le à la fourchette. Et enfournez pour cuire à blanc pendant 10 minutes.

Occuez vous des légumes : nettoyez, coupez les champignons, et faites les revenir 10 minutes dans une poêle légèrement beurrée à feu moyen.

Réservez.

Utilisez de nouveau la poêle pour torréfier les noisettes à feu moyen chaud pendant 5 minutes en remuant très régulièrement. Hachez les grossièrement. Réservez.

Coupez la courge butternut en 8 gros morceaux et faites les cuire à la vapeur 30 minutes.

Enlevez alors la peau et les graines, et recoupez la courge en gros dés. Réservez.

Découpez le beaufort en fines lamelles. Réservez.

Dans un grand bol, assaisonnez la crème liquide de sel, poivre, ail et noix de muscade.

Sortez la pâte brisée avec un peu d'avance, et créez de nouveau un disque de 20 cm de diamètre pour le dessus. Ainsi qu'une bandelette d'environ 7 cm de hauteur pour le contour de la tourte (que vous pourrez ajuster quand elle sera farcie).

Appliquez la bandelette sur les côtés du moule (préalablement beurré fariné !).

Recouvrez le fond de tarte de lamelles de beaufort (un quart je dirais) et de la poudre de noisettes (la totalité).

Recouvrez d'une belle couche de butternut, puis d'une petite couche de champignons, et de beaufort, de crème et de noisettes. Recommez jusqu'à utilisation de tous les ingrédients.

Refermez votre tourte avec votre disque de pâte en soudant les bords. Piquez le centre d'un petit trou.

Dorez au jaune d'oeuf ou lait si vous n'avez pas envie d'utiliser un oeuf exprès.

Enfournez à 200 °C pendant 45 minutes.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

TEMPS DE CUISSON : 1H40MN

TEMPS TOTAL : 2H