

5 Tarte fricassée châtaigne et cèpes

Pâte à tarte (8 personnes)

- ◆ 360 g farine de froment
- ◆ 40 g farine de châtaignes fumées
- ◆ 200 g eau
- ◆ 300g beurre
- ◆ sel

ou une plaque de pâte feuilletée du commerce

- ◆ sel, poivre,

Garniture.

- ◆ 8 cèpes moyens
- ◆ 24 châtaignes cuites
- ◆ 3 tranches de pancetta
- ◆ petit oignon, ail, persil, huile d'olive,
- ◆ salade du moment
- ◆ sel-poivre

Progression.

Pâte à tarte

La veille, confectionner la pâte feuilletée en lui donnant 6 tours.

Abaisser la pâte à 2-3 mm, la cuire à 180 °C entre deux plaques 7 à 9 minutes.

Tailler dans la pâte des rectangles de 3x6 cm.

Laver et tailler les pieds des cèpes en fine brunoise et émincer les têtes en fines tranches. Réserver au frais.

Couper les châtaignes cuites en fines tranches et détailler en petits cubes la pancetta.

Piler l'ail, ciseler le persil et émincer l'oignon.

Confectionner la fricassée : poêler l'ail et l'oignon avec un peu de beurre puis rajouter les cubes de cèpe et la pancetta. Rajouter les châtaignes et cuire quelques minutes. Ajouter le persil.

Etaler la fricassée sur les fonds de tarte. Ranger par-dessus les tranches de cèpes. Cuire 5 minutes au four.

Dresser la salade, assaisonner d'huile d'olive et de quelques feuilles de persil.