

Tourte d'Halloween au potiron

Ronde et jouflue, la courge c'est notre légume chouchou de l'automne ! Sucré ou salé, elle se décline de toutes les manières...Essayez cette succulente tourte !

environ 12 parts



difficile

up to 40 Min.



- 1 Beurrez et farinez un moule à tarte. Coupez le jambon en dés. Préchauffez le four :

Four électrique : 200 °C

Four à chaleur tournante : 180 °C

- 2 Préparation de la garniture :

Coupez la courge en tranches, retirez les graines et la peau puis coupez la chair en dés. Retirez les feuilles de l'oignon, coupez-le en deux puis hachez-le.

- 3 Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites suer l'oignon haché. Ajoutez les dés de courge, salez, poivrez et ajoutez les herbes. Ajoutez le bouillon de légumes et laissez mijoter env. 10 min. à feu moyen. Réduisez ensuite la préparation en purée (soit au mixer, soit à l'aide d'un presse-purée) puis laissez refroidir

Ingrédients:

Matériel:

1 moule à tarte de 28 cm de Ø
1 couteau économe
1 rouleau à pâtisserie
1 pinceau à pâtisserie

Pour la garniture:

750 gr. de courge
1 oignon (100g)
2 c. à s. d'huile (par ex. tournesol)
1 gr. de sel , poivre
herbes de Provence (mélange)
100 ml de bouillon de légumes
150 gr. de jambon cuit
3 oeufs
125 gr. de crème fraîche épaisse
1 c. à s. de fécule de maïs
100 gr. de emmental râpé ou de parmesan
3 c. à s. de graines de courge

Pour la pâte:

350 gr. de farine de blé
1 pincée de Levure Chimique Dr.Oetker
1 gr. de sel
175 gr. de beurre
1 blanc d'oeuf
50 ml de lait (4 c. à soupe)

Pour badigeonner:

1 jaune d'oeuf
1 c. à s. de lait
graines de courge

4 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, mélangez la farine et la levure chimique. Ajoutez les autres ingrédients et pétrissez au batteur électrique, d'abord à vitesse lente puis rapide jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et placez-la au frais env. 20 min.

- 5 Abaissez un bon tiers de la pâte en un disque de 28 cm de Ø. Foncez le moule avec ce disque et piquez-le à la fourchette. Faites cuire la pâte à blanc :

Position de la grille : Bas

- 6 Sortez la pâte du four et laissez refroidir.

- 7 Formez un boudin de pâte avec un autre tiers de pâte, pressez-le sur les pourtours du moule pour former un bord d'env. 3 cm de haut.

- 8 Dans un récipient, mélangez les dés de jambon, les œufs, la crème fraîche, quelques herbes, la féculé et le fromage. Ajoutez la purée de courge et mélangez bien. Salez, poivrez selon votre convenance. Versez et étalez la garniture sur le fond de pâte précuit.

- 9 Étalez le tiers de pâte restant en un disque d'env. 30 cm de Ø. Enroulez la pâte sur le rouleau à pâtisserie, puis déroulez-la délicatement sur la garniture. Pressez la pâte sur le pourtour. Découpez les bords de pâte dépassant du moule.

10 Préparation du badigeon :

Mélangez le jaune d'œuf avec le lait et badigeonnez la surface de la tourte. Parsemez de graines de courge.

- 11 Placez la tourte au four et faites cuire :

Position de la grille : Bas

Conseils

- Avec les chutes de pâte, découpez quelques motifs à l'emporte-pièce et placez-les sur la pâte. Badigeonnez-les avec le mélange œuf-lait.