



1. Préchauffez votre four à 180 ° C.
2. Coupez le potimarron en deux et retirez les graines à l'aide d'une cuillère à soupe. Coupez chaque moitié en tranches de 2/3 cm. Conservez la peau, vous l'enlèverez plus facilement une fois cuite (ou gardez-la si le potimarron est bio). Déposez les tranches à plat sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enduisez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau, salez, poivrez et enfournez pour 15 mn. Une fois refroidies, pelez la peau et réservez.
3. Ciselez finement l'oignon. Lavez et essorez les pousses d'épinards. Brossez les champignons de Paris et les pleurotes (si besoin) et coupez-les en morceaux.
4. Faites chauffer dans une grande casserole un peu d'huile, faites revenir l'oignon quelques minutes. Ajoutez les châtaignes et mouillez avec le bouillon de légumes. Laissez cuire quelques minutes. Arrêtez la cuisson, ajoutez les raisins secs, les pignons, salez, poivrez, mélangez et réservez.
5. Dans une grande poêle avec un peu d'huile, faites suer les champignons de Paris et les pleurotes à feu moyen-vif pendant +/- 10 minutes jusqu'à qu'ils aient rendus leur eau. Salez, poivrez, réservez dans la casserole avec les châtaignes.
6. Utilisez la poêle des champignons pour faire fondre les pousses d'épinards quelques minutes avec un filet d'huile, à feu moyen-vif, jusqu'à ce qu'ils ne soient plus humides. Salez, poivrez et raclez bien le fond de la poêle pour récupérer les sucs de cuisson. Versez-les dans la casserole avec les châtaignes.
7. Rallumez votre four sur 200 °C.

Difficile  
1h00 de préparation  
1h15 de cuisson  
Assez cher  
Veggie  
Vegan

#### Ingrédients pour 8 pers. :

- 2 pâtes brisées (ou pâtes feuilletées si vous préférez. Je prends celle de la marque **François**. Les vegan prendront une pâte adaptée)
- 1 petit potimarron
- 250 g de champignons de Paris
- 150 g de pleurotes
- 200 g de pousses d'épinards
- 150 g de châtaignes cuites (je les prends chez Picard, faites-les cuire à la vapeur en suivant les indications sur le paquet)
- 10 cl de bouillon de légumes
- 1 oignon rouge
- 40 g de pignons de pin
- 40 g de raisins secs
- 1 jaune d'œuf (ou du lait végétal pour les vegan)
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

#### Variantes :

Vous pouvez mettre d'autres légumes : céleri, céleri-rave, légumes racines, poireau, brocoli...

Vous pouvez utiliser de la pâte feuilletée. N'hésitez pas à accompagner cette tourte, pour plus de gourmandise, d'une sauce. Je vous mets ici la recette de la sauce aux morilles :



8. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déroulez une pâte brisée. Faites un disque de +/- 25 cm (utilisez un cercle, un couvercle ou une grande assiette). Disposez une couche de tranches de potimarron en rond (cf. photo) au centre du disque, en laissant un bord vide de 2 cm. Coupez les tranches restantes en dés, ajoutez-les dans la casserole avec les châtaignes et mélangez.
9. Déposez la garniture aux châtaignes sur le potimarron en essayant de faire un dôme avec vos mains (cf. photo).
10. Dans un bol, délayez le jaune d'œuf avec une c. à soupe d'eau. À l'aide d'un pinceau, dorez la pâte autour de la garniture.
11. Découpez un disque de +/- 27 cm avec l'autre pâte brisée. Posez-le par-dessus la garniture. Appuyez pour bien souder les bords des deux pâtes sur tout le pourtour. Si vous avez une pince à chiqueter, utilisez-la pour faire une jolie bordure, à défaut utilisez vos doigts.
12. Avec la pointe d'un couteau, découpez un petit trou en haut du dôme (qui servira de cheminée pour permettre à la vapeur de s'échapper) et faites de fines entailles régulières (ou une autre décoration de votre choix) sur le dôme, sans trop appuyer pour ne pas percer la pâte. Dorez le tout à l'aide du pinceau.
13. Enfournez pour 35 à 40 mn (selon votre four) jusqu'à ce que la pâte soit dorée.



Pour couper plus facilement le potimarron, consultez ma page "[Techniques et astuces de chefs](#)" au paragraphe "Courges".

Pour cette tourte, j'ai choisi la forme du pithivier mais n'hésitez pas à faire une autre présentation : regardez les recettes de "[Saumon façon Koulibiac](#)", de "[Bœuf façon Wellington](#)" ou de "[Paté de Pâques végétarien](#)" pour d'autres idées. Vous pouvez également utiliser des emporte-pièces pour faire des décors sur la tourte avec les chutes de pâtes.

- 40 g de morilles séchées
- 320 ml de vin jaune (pour une version festive, sinon prenez du vin blanc)
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 échalote ciselée
- 300 g de crème fleurette (ou de la crème végétale pour les vegan)

1. Mettez les morilles dans un saladier d'eau tiède et laissez-les se réhydrater pendant au moins 15 mn. Égouttez-les en prenant soin de garder l'eau de trempage. Faites cuire les morilles une minute dans de l'eau bouillante salée. Égouttez et réservez.
2. Filtrez l'eau de trempage à travers une [étamine](#) (ou une compresse stérile), mettez-la à réduire dans une casserole à feu vif jusqu'à ce qu'il reste +/- 30 ml de liquide (environ 2 cuillères à soupe).
3. Dans une autre casserole, versez le vin jaune. Ajoutez le cube de bouillon de volaille et l'échalote ciselée. Mélangez jusqu'à ce que le cube soit dissout et laissez réduire à feu vif, jusqu'à ce qu'il reste environ 60 ml de liquide (environ 4 c. à soupe).
4. Rassemblez dans une casserole les deux réductions (grattez bien les sucs de cuisson avec une spatule), les morilles réservées et la crème fleurette. Mélangez. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Faites chauffer doucement et quand la sauce commence à frémir (elle ne doit pas bouillir), elle est prête.