

5

Recette de la Casta'Champi

Ingrédients :

- Pâte Brisée : 100g de farine blanche, 60g de farine de châtaigne, 75g de beurre demi-sel et 50g d'eau tiède.
- Appareil champignons : 230g de cèpes cuits, 60g de roux blanc (30g farine + 30g beurre demi-sel), 20cl de bouillon Kub Or, 20cl de crème entière liquide, 150g de châtaignes cuites émiettées, sel (à discrétion).
- Mousse de châtaignes : 4g de gélatine, 125g de châtaignes cuites, 15cl de lait, 15cl de crème liquide entière.

Préparation :

- Pâte Brisée : Mélanger à la main (ou au robot) tous les ingrédients. Etaler la pâte avec un petit peu de farine blanche et la mettre dans un moule. Laisser reposer 15 minutes au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180°C (Th 6).
- Pendant ce temps, préparer l'appareil à champignons : faire revenir les cèpes et les châtaignes émiettées dans une poêle pendant 5 minutes après avoir salé. Dans une casserole, préparer le roux blanc ; faire fondre le beurre demi-sel et y ajouter la farine, remuer. Laisser cuire quelques minutes puis verser le bouillon et la crème entière. Remuer au fouet jusqu'à ce que la crème épaississe. Puis verser sur les champignons et cuire de nouveau 10 minutes, à feu doux, en remuant souvent.
- Précuire la pâte Brisée au four à 180°C pendant 10 minutes. Puis verser l'appareil à champignons et l'étaler sur toute la surface. Remettre au four pour 30 minutes. Puis réserver au frais.
- Préparer la mousse de châtaignes : Mettre la gélatine dans l'eau froide. Mettre les châtaignes et le lait dans une casserole puis cuire 10 minutes à feu doux. Mixer l'ensemble avec la gélatine et laisser refroidir à température ambiante. Monter la crème fouettée et la mélanger délicatement à la purée de châtaignes. Réserver cette préparation à température ambiante pour un pochage plus facile.
- Lorsque la tarte est bien froide, mettre la mousse de châtaignes dans une poche à douille et dresser la mousse en forme de pics pour rappeler la bogue de la châtaigne.

Bon appétit !