

Tarte rustique poireaux-châtaignes

Pour 6 personnes

Pâte Brisée Curry

200g de farine d'épeautre

100g de beurre

50g d'eau

1 cuil à café rase de poudre de curry

Garniture

2 poireaux

50g de lardon

2 cuil à soupe de ricotta

150g de châtaignes cuites pelées

Emincez et lavez les poireaux (vert et blanc), faites les revenir avec un filet d'huile d'olive dans une sauteuse. En fin de cuisson, ajoutez les lardons et les marrons coupés en morceaux. Quand les lardons sont cuits, coupez le feu, salez et laissez refroidir.

Préparez la pâte: faites fondre le beurre. Mélangez la farine, la poudre de curry, le beurre et l'eau, formez une boule de pâte et laissez-la reposer au frais pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte sur un tapis de cuisson ou sur du papier sulfurisé, badigeonnez-la de ricotta puis Répartissez le mélange poireaux-marron sur la pâte sur la pâte en laissant une bande libre de 2cm environ tout autour. Rabattez la pâte restée libre sur la garniture, transférez la tarte sur une plaque de four et enfournez à 200°C pendant 25 minutes.