



## TARTE AUTOMNALE (TM6, TM5)

⏱ 15 min 🕒 1 h 15 min 🌱 Facile ➡ 4 parts

📊 Pour 1 part : 3388.8 kJ, 814.8 kcal, Protéines 15 g, Glucides 52.3 g, Lipides 59 g, Acides gras saturés 35.3 g, Fibres 5.5 g, Sodium 452 mg

### Préparation

#### INGREDIENTS

200 g de farine de blé, et un peu pour le plan de travail  
140 g de beurre demi-sel, coupé en morceaux  
50 g d'eau  
1 échalote  
100 g de champignons frais d'automne, coupés en quatre ou en lamelles ou  
100 g de champignons des bois frais  
140 g de chair de potiron, épluchée et détaillée en cubes  
70 g de châtaignes cuites et pelées, hachées grossièrement au couteau  
1 c. à soupe de noisettes émondées  
1 c. à soupe de pignons de pin  
2 œufs  
50 g de lait demi-écrémé  
1 c. à soupe de fécule de maïs, type Maïzena  
250 g de crème liquide 30-40% m.g.  
1 pincée sel  
1 pincée de poivre moulu

#### ACCESSOIRE(S) UTILE(S)

film alimentaire, rouleau à pâtisserie, moule à tarte

#### ACCESSOIRE(S) THERMOMIX

gobelet doseur

1. Mettre la farine, 100 g de beurre et l'eau dans le bol, puis mixer **30 sec/vitesse 5**. Transvaser la pâte sur un plan de travail fariné, la rouler en boule, l'envelopper de film alimentaire, puis réserver 30 minutes au frais. Nettoyer et essuyer le bol.
2. Mettre 20 g de beurre et l'échalote dans le bol, mixer **5 sec/vitesse 5**, puis rissoler **4 min/120°C/vitesse 2**, sans le gobelet doseur.
3. Ajouter les champignons et cuire **8 min/100°C/🌀/vitesse 1**. Transvaser dans un récipient et réserver.
4. Mettre le potiron dans le bol et mixer **5 sec/vitesse 5**.
5. Ajouter les 20 g de beurre restants, les châtaignes, les noisettes et les pignons de pin, puis cuire **10 min/100°C/🌀/vitesse 1**. Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Transvaser dans un récipient et réserver. Rincer le bol.
6. Mettre les œufs, le lait, la fécule de maïs, la crème liquide, le sel et le poivre dans le bol, puis mixer **20 sec/vitesse 4**.
7. Déballez la pâte, l'abaissez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis foncez un moule à tarte (Ø 24-26 cm). Piquez le fond de tarte à l'aide d'une fourchette, la garnir de champignons cuits et de mélange de potiron, puis y napper de préparation aux œufs. Enfourner et cuire 40 minutes à 180 °C. Servir chaud.