



PAR CHEF TOSCA

# TARTE D'AUTOMNE À LA COURGE BUTTERNUT ET POIREAUX, SALADE DE RAMPON

## Ingredients

(pour 12 personnes)

400 g de farine bise  
200 g de beurre végétal à  
température ambiante  
80 g de compote de pommes  
non sucrée  
60 g d'eau tiède  
sel  
1600 tofu soyeux  
200 g farine de pois chiche  
100 g de levure nutritionnelle  
40 g de sel Kala Namak (sel  
noir souffré)  
curcuma en poudre  
Jus de citron  
400 g de butternut  
300 g de poireaux  
120 g de graines de tournesol  
200 g de betterave crue  
140 g d'huile d'olive  
90 g de sauce soja  
90 g jus de citron  
25 g huile de sésame

## Preparation:

### Préparation de la pâte brisée

1. Dans un robot, mélanger la farine, le beurre végétal, la compote de pommes, l'eau tiède et le sel.
2. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte homogène, sans trop la travailler pour éviter qu'elle ne durcisse à la cuisson.
3. Former une boule, l'envelopper dans un film ou un torchon propre, et la réserver au réfrigérateur pendant la préparation de l'appareil.

### Préparation de l'appareil

1. Dans un mixeur, placer le tofu soyeux, la farine de pois chiche, la levure nutritionnelle, le sel Kala Namak, le curcuma et le jus de citron. Mixer jusqu'à obtenir une texture bien lisse.
2. Couper les poireaux dans le sens de la longueur, puis en fines rondelles.
3. Éplucher la courge butternut, la couper en deux dans la longueur, retirer les graines, puis la trancher finement à l'aide d'une mandoline.

### Montage de la tarte

1. Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte.
2. Verser une première couche de l'appareil, puis ajouter une couche de poireaux et une couche de tranches de butternut.
3. Répéter les couches en terminant par la butternut sur le dessus.
4. Enfourner à 190°C pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que les bords soient bien dorés et que la garniture soit prise.

### Préparation de la salade de rampon

1. Râper la betterave crue.
2. Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients dans un petit bol.
3. Mélanger le rampon avec la betterave râpée, les graines de tournesol et la sauce.
4. Servir la tarte accompagnée de cette salade colorée et croquante.