***PRZ Tourte aux champignons et châtaignes (6 à 8 pers)  
      
Pâte :*** *\* 430 gr de farine  
\* 160 gr de margarine végétale fondue  
\* 4 CS d'eau  
\* 2 cc de sel****Farce :*** *\* un pot de Sojasun cuisine (crème fraiche épaisse de soja, 200 ml)  
\* 6 cc de maîzena + 125 ml d'eau  
\* 350 gr de champignons émincés   
\* 350 gr de marrons en boïte  
\* 2 échalotes en rondelles  
\* 2 CS de margarine végétale  
\* 2 cubes de bouillon   
\* 1/2 cc d'ail en poudre poivre* *+ lait végétal pour faire dorer le dessus de la tourte.*

*Faire revenir champignons et échalotes dans la margarine 10 minutes. Baisser le feu.  
Diluer la maïzena dans les 120 ml d'eau et mixer avec la crème de soja, les cubes en miettes et le poivre. Verser dans la poële, mélanger jusqu'à épaississement.*

*Ajouter les marrons et mettre de côté.  
Pâte : Mélanger la farine, le sel, la margarine et l'eau. Former une boule que vous séparerez en deux. Etaler l'une des pâtes puis la déposer dans un moule recouvert de papier sulfurisé. Laisser largement dépasser les bords.   
  
Ajouter la préparation champignons/marrons sur la pâte. Prendre la deuxième pâte, l'étaler et recouvrir, largement aussi le dessus de la tourte.   
Souder les bords de la tourte. Faire une cheminée pour que la vapeur s'échapp.. Passer du lait végétal sur le dessus afin que la tourte dore lors de la cuisson.  
 Faire cuire à four préchauffé* ***th.6*** *pendant* ***30 mn***

***Tourte champignons épinards*** pour 4 personnes

*180 g de*[*farine*](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml) *40g fromage râpé corsé*

*3 petits suisses de 60 g 2 échalotes*

*90 g de*[*beurre*](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml)*demi-sel persil estragon et ciboulette*

*300 g d'épinards en branches 1 [oeuf](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml) pour dorer la pâte*

*300 g de champignons* [*huile*](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-huile)*d'olive*

*250 g de*[*brousse*](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/268/brousse.shtml)*(ou de ricotta) sel* [*poivre*](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/129/poivre.shtml)

**1** Pâte : mélanger farine, petits suisses et beurre ramolli du bout des doigts, fraiser la pâte. Ne pas ajouter d'eau, ni trop malaxer. Filmer la boule,mettre 2 h au frais.

**2** Préchauffer le four (th 6). Faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive. Ajouter les épinards, les champignons en lamelles. Faire cuire doucement 5 min environ.

**3** Hors du feu, ajouter la brousse, les herbes ciselées, le fromage. Saler, poivrer.

**4** Graisser une tourtière. Sortir la pâte du frigo,divisez-la en deux morceaux. Etaler une première [abaisse](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/2/abaisse.shtml) dans le [fond](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/64/fond.shtml) et les bords du moule. [Piquer](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/97/piquer.shtml) la pâte et la garnir.

**5** Etaler la seconde [abaisse](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/2/abaisse.shtml) par-dessus, en soudant bien les bords. Pratiquer une petite ouverture au centre de la tourte. [Dorer](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/41/dorer.shtml) avec l'oeuf légèrement battu.

**6** Enfourner pour 40 minutes environ.