**Tourte de Noël végétarienne de Coralie**

préparation : 30 minutes cuisson : 30 minutes (pour 10 personnes)

- 400 g de marrons cuits sous vide
- 250 g d'[épinards](http://www.marmiton.org/Pratique/Fruits-Et-Legumes_l-epinard_1.aspx) en branche décongelés et bien essorés
- 275 g de champignons de votre choix (girolles, cèpes, de paris…)
- 1/2 cuillère à café de [coriandre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_coriandre_1.aspx) en poudre
- 1/2 cuillère à café de [cannelle](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_cannelle_1.aspx) en poudre
- 1 pincée de [thym](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-le-thym_1.aspx)
- 2 [échalotes](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_echalotes.aspx)
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) ou de margarine
- 2 rouleaux de [pâte feuilletée](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_pate-brisee-sablee-feuilletee-pizza_r_62.aspx)
- 1 oeuf

Pour la sauce [tomate](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx):
- 3 petites gousses d'ail
- 1 cuillère à café de [gingembre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gingembre-chaud-devant_1.aspx) finement haché
- 1 petite boîte de dés de tomates
- 1 cuillère à café de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) en poudre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique ou 1 de Xérès.
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Faire revenir 3 minutes dans une grande poêele les échalotes dans l'huile chaude, jusqu'à ce qu'elle caramélisent. Ajouter les champignons, émincés pour les plus gros et selon votre goût, ainsi que les épices. Bien saler et poivrer.

Augmenter le feu et faire revenir 3 minutes jusqu'à ce qu'ils aient doré. Eteindre le feu et ajouter les épinards bien essorés (ils ne doivent plus rejeter de jus si vous les essorez à la main), le miel, puis délicatement les marrons grossièrement concassés. Rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir.
 *La farce est terminée et peut être préparée 24h à l'avance, tout comme le coulis.*

Le coulis : faire revenir l'ail hâché et le gingembre à feux moyen dans l'huile d'olive 1 à 2 minutes, ajouter les tomates, le sucre, le vinaigre. Saler, poivrer. Laisser réduire 15 minutes. Mixer.

Quand l'heure du repas approche, préchauffer le four à 180°C. Foncer un moule de 28 cm avec le premier disque de pâte feuilletée, le piquer avec une fourchette, mouiller les bords. Y disposer la farce et la parsemer de petits morceaux de beurre ou de margarine. Recouvrir avec le second disque. Faire au centre une petit trou et y passer une petite cheminée en papier sulfurisé. Décorer selon votre goût le pie avec les chutes de pâte. Dorer à l'oeuf. Faire cuire 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée. Servir brûlant avec le coulis réchauffé.

Bon appétit et joyeux noël!!

*Tout peut se faire 24h à l'avance, ce qui est très pratique, et la tourte (on dit 'pie' en version originale) peut être préparée 1à 2 heures avant d'être enfournée, et attendre entreposée au frigo. Cette merveille est ma propre variation d'une recette de Celia Brooks tirée de son livre New Vegetarian. C'est un délice, c'est végétarien, et c'est festif!!!*

**Boisson conseillée :** Fitou