

PÂTÉ DE CHÂTAIGNES EN CROÛTE

Farce

30 châtaignes
2 blancs de poireaux en rondelles
1 oignon haché
50g de margarine vegan
100g de tofumé
huile d'olive
sel-poivre

Pâte

300g de farine blanche
une pincée de sel
200g de margarine vegan
7cl d'eau
graines de potiron
un peu de lait de soja

Dans 1 c. à s. d'huile d'olive, cuire l'oignon et les poireaux une dizaine de minutes.

Préparer une pâte brisée : égrener la farine, le sel et 150g de margarine dans une terrine jusqu'à obtenir de la chapelure. Verser l'eau et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse. Étendre la pâte sur une surface farinée en un grand rectangle, placer au centre le reste de margarine et refermer la pâte, comme pour une pâte feuilletée. Lui donner deux tours et laisser reposer 20 minutes. Recommencer deux fois cette opération.

Cuire les châtaignes à l'eau bouillante pendant 10 minutes. Les sortir au fur et à mesure pour les éplucher (elles sont beaucoup plus faciles à éplucher chaudes).

Mixer dans le robot les châtaignes, le tofumé, le poireau, l'oignon et la margarine (ajouter de l'eau si nécessaire). Assaisonner abondamment.

Étendre la pâte en un grand rectangle et placer au centre la farce. Replier la pâte sur elle-même et la placer sur la plaque à pâtisserie huilée. Enduire le dessus de lait de soja et y coller les graines de potiron.

Cuire dans un four préchauffé à 200° pendant une demi-heure. Laisser refroidir avant de déguster.