

TOURTE AUX CHOUX ET AUX MARRONS

*250g de pâte feuilletée
1 chou brocoli
10 choux de Bruxelles
1 boîte de marrons au naturel (ou une douzaine de châtaignes fraîches)
1 c. à s. d'huile d'arachide
2 c. à s. de farine
sel - poivre - muscade*

*Abaisser la pâte dans un moule à tarte huilé.
Faire cuire à l'eau bouillante salée les bouquets de brocolis et les choux de Bruxelles (+ les châtaignes si elles sont fraîches) pendant 10 minutes environ (jusqu'à ce que l'on puisse y enfoncer les dents d'une fourchette). Égoutter en récupérant l'eau de cuisson et, le cas échéant, éplucher les châtaignes. Faire chauffer l'huile d'arachide dans une casserole, ajouter la farine et faire un roux. Hors du feu, ajouter petit à petit 250ml du jus de cuisson en fouettant constamment. Laisser épaissir ensuite sur feu doux, et assaisonner de sel, de poivre et de beaucoup de muscade. Ordonner joliment sur l'abaisse de pâte les bouquets de brocolis, les choux de Bruxelles et une douzaine de marrons, verser ensuite au-dessus la sauce blanche, puis faire cuire la tarte dans un four préchauffé une vingtaine de minutes à 200°.*