

# La Ronde d'Automne

## Ingrédients:

Pour la pâte :

130 g de farine dont 30 g de farine de châtaignes,  
60 g de beurre,  
60 g d'eau froide,  
2 pincées de thym,  
1 pincée de curry.

Pour la préparation :

130 g de châtaignes,  
120 g de potiron,  
200 g de champignons,  
10 g de graines de sésame,  
1 échalote,  
8 noisettes,  
25 cl de crème,  
40 g de beurre,  
5 cl de lait,  
1 c. à c. de maïzena,  
3 oeufs,  
1 pincée de sel.

## Préparation:

Préparer la pâte la veille.

Verser les farines, le thym et le curry dans un bol.

Creuser un puits, y mettre le beurre mou et l'eau froide.

Travailler l'ensemble.

Former une boule, la recouvrir d'un film plastique, la mettre au frigo au moins 1 heure

Le lendemain, préchauffer le four à 180°.

Eplucher l'échalote, la faire revenir dans une poêle avec le beurre et les champignons.  
Réserver.

Eplucher le potiron et le râper

Dans une poêle mettre 20 g de beurre, ajouter les châtaignes cuites à l'eau au préalable et le râpé de potiron, au bout de 10 minutes, ajouter les noisettes concassées et réserver.

Dans un bol, délayer la maïzena dans le lait. Fouetter les oeufs et la crème. Ajouter ensuite le lait, la maïzena et le sel.

Etaler la pâte sur un papier cuisson et la déposer dans un moule sans oublier de piquer le fond.

Déposer les graines de sésame sur la pâte.

Mettre la préparation sur le fond.

Couvrir d'éclats de châtaignes restantes.

Cuire au four 35 minutes.

Servir chaud ou froid à convenance de chacun.

