



## Terrine de pâtes et champignons chaude avec sauce au potiron

### INGREDIENTS

(pour 6 à 8 personnes)

#### Pâtes

200 g de farine  
7 jaunes d'œufs  
1 cas d'huile d'olive  
1 pincée de sel  
Sauce au potiron  
25 g de beurre  
1 oignon, finement ciselé  
1 gousse d'ail, finement coupée  
200 g de potiron ou de butternut, pelé, épépiné et découpé en dés de 2 cm  
200 ml de bouillon de volaille  
½ CC de paprika doux  
½ CC de purée de tomate  
Sel et poivre  
1 pincée de cumin moulu  
1 cas de crème épaisse

#### Farce

25 g de beurre  
400 g de champignons blonds, coupés en 4 s'ils sont trop grands  
2 œufs  
60 ml de lait  
60 ml de crème épaisse  
Sel et poivre  
Noix de muscade râpée

## PREPARATION

Pour préparer les pâtes, tamisez la farine dans un grand bol. Creusez un puits au centre et versez les jaunes d'œufs, l'huile d'olive et une pincée de sel. Pétrissez jusqu'à obtention d'un mélange homogène (vous pouvez utiliser un mixeur). Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

En attendant, faites fondre le beurre pour la sauce, ajoutez l'oignon et l'ail émincés. Faites cuire 5-6 minutes à feu doux sans les colorer jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez le potiron coupe en dés, arrosez de bouillon de volaille et incorporez le paprika, la purée de tomate et assaisonnez de sel, poivre et cumin. Couvrez, portez à ébullition, réduisez le feu et faites mijoter pendant 20 minutes environ ou jusqu'à ce que le mélange devienne tendre. Laissez quelque peu refroidir et réduisez en purée par tamisage. Ajoutez la crème épaisse. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.

Découpez la pâte en 4 et aplatissez-la aussi finement que possible à l'aide d'une machine à pâte (ou faites-le manuellement sur une surface légèrement enfarinée). Portez une grande casserole d'eau à ébullition et faites cuire les pâtes en plusieurs fois pendant une minute environ, retirez-les et rafraîchissez-les à l'eau froide. Egouttez-les bien et disposez-les sur des serviettes propres pour les sécher.

Faites fondre le beurre dans une grande poêle, ajoutez les champignons. Assaisonnez et faites revenir pendant quelques minutes, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Réservez.

Dans un autre bol, battez les œufs avec le lait et la crème épaisse et assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade râpée. 6 Recouvrez un plat pour terrine ou un moule à cake de 28 cm x 11 cm x 8 cm de film alimentaire, en débordant pour pouvoir en replier les bords lorsque le moule sera rempli.

Placez une couche de pâte dans le moule de manière à ce qu'elle dépasse également des bords. Alternez à présent des couches de mélange à base de champignons et des feuilles de pâte, en déposant à chaque fois un peu de mélange à base d'œuf et de crème.

Terminez en repliant la pâte pour refermer la terrine et recouvrez pour terminer du film alimentaire.

Faites cuire la terrine au niveau 2, avec le programme Vapeur à 110°C pendant 2 heures.

Réchauffez la sauce au potiron et gardez au chaud. Retirez délicatement le film alimentaire et démoulez la terrine sur une planche à découper et déballez-la complètement. Découpez en tranches de 3 cm d'épaisseur à l'aide d'un couteau dentelé.

### *Présentation*

Servez une ou deux tranches de terrine sur un lit de purée de potiron.

### **Cuisson**

120 min.

110 °C

Humidité Moyenne (Pro)

Niveau de cuisson 2