



## TARTA DE CASTAÑAS CON QUESO REBLOCHON



4 personas

### INGREDIENTES PARA LA MASA

150 g de harina de fuerza  
120 g de harina de castañas  
120 g mantequilla  
1 pizca de sal  
1 huevo orgánico

### INGREDIENTES PARA EL RELLENO

3 chalotas  
500 g de achicoria  
100 g de higos secos  
2 huevos orgánicos  
150 g de queso reblochon  
2 cda de aceite de oliva  
30 g de piñones  
100 ml de nata  
2 cda de nata fresca (creme fraiche)  
1 diente de ajo (opcional)  
Sal, pimienta y nuez moscada al gusto

### ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes de la masa en un bol y amasar a mano hasta que quede una masa consistente. Envolver la masa en una bola en papel film y refrigerar durante 30 minutos.

Lavar y secar la achicoria roja, cortar en tiras de un pulgar de ancho. Pelar la chalota y el ajo, cortar en tiras y rehogar en una sartén con un poco de aceite hasta que adquieran un aspecto transparente. Añadir la achicoria y rehogar ligeramente. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Cortar y distribuir por encima los higos. Inmediatamente retirar del fuego y dejar que reposen en la sartén.

Enharinar una placa de horno o forrar con papel de hornear. Estirar la masa con un rodillo hasta conseguir la anchura de un lápiz y colocar en la bandeja del horno. Batir un huevo y esparcirlo sobre la masa. Distribuir la mezcla de la achicoria roja sobre la masa dejando los bordes sin cubrir. Cortar el queso y repartirlo por encima. Doblar hasta los bordes de la masa y pintarlos con el huevo.

Batir la nata, nata fresca y 1 huevo con la sal, pimienta y nuez moscada. Distribuir cuidadosamente esta mezcla sobre la tarta y espolvorear con los piñones. Precalentar el horno CircoTherm a 190 °C y hornear la tarta en la parte inferior de los raíles de 30 a 35 minutos.