

Four multifonctions – Table de cuisson à induction

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 25 min

Tarte d'automne au potimarron, romarin et fromage frais

Pour 6 personnes



Panier de courses

Pour le sablé salé :

- 100 g de farine
- 50 g de beurre
- 10 g d'huile d'olive
- 30 g de parmesan râpé
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 brin de romarin (ou thym)

Pour la garniture

- ½ potimarron
- 50 g de chèvre frais
- 50 g de parmesan
- 1 noix de beurre doux
- Quelques brins de romarin
- 3 brins de ciboulette
- Sel / Poivre

Matériel

- 1 plaque à pâtisserie ou 1 plat multi-usage PerfectClean
- 1 grille
- 1 poêle
- 1 cul de poule
- 1 emporte-pièce
- 2 feuilles de papier sulfurisé

Déroulé de la recette

Découper le beurre froid en petites parcelles.

Dans un cul de poule, du bout des doigts *sabler* la farine et le beurre.

Ajouter la fleur de sel, l'huile d'olive, le parmesan et faire une boule.

Abaïsser la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur d'un demi centimètre et réserver au frais une quinzaine de minutes.

Découper un disque de pâte avec l'emporte-pièce, déposer sur le plat PerfectClean.

Préchauffer le four à 170°C – Chaleur tournante.

Tailler le potimarron en tranches fines.

Les déposer sur un plat allant au four, assaisonner d'un filet d'huile d'olive

Enfourner le fond de tarte et le potimarron et cuire une quinzaine de minutes.

Débarrasser le fond de tarte sur une grille en fin de cuisson pour évaporer l'humidité résiduelle du biscuit et favoriser le croustillant du sablé.

Ciseler la ciboulette et la mélanger au chèvre frais. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Sur les disques de sablés refroidis, déposer un lit de fromage de chèvre frais.

Disposer harmonieusement les lamelles de potimarron et décorer de pointes de fromage et de ciboulette. Ajouter un filet d'huile d'olive pour la brillance.

Dans une poêle anti adhésive chaude, déposer le parmesan pour faire des tuiles et décorer la tarte.

Déguster avec une salade ou en mini tartelette à l'apéritif.

Le petit lexique

Sabler : mélanger du bout des doigts (ou au robot muni de l'outil feuille) la farine et le beurre de façon à obtenir un aspect de sable. Cette technique permet d'enrober la farine d'une fine couche de matière grasse et favorisera le craquant de votre biscuit.

Le beurre ne doit être ni trop dur ni trop mou.

Abaïsser : étaler une pâte au rouleau à pâtisserie.

Astuces du Chef

Vous pouvez remplacer le fromage de chèvre par n'importe quel fromage frais à tartiner.

Pour les amateurs de recettes sucrées salées, vous pouvez remplacer l'huile d'olive par du miel pour napper votre dressage.