

20 octobre 2005

Tarte au potiron et poivrons



Bientôt Halloween et donc préparation de recette de potiron,citrouille....etc....Les enfants vont être content il vont pouvoir se déguiser et faire la fête!!!Ce soir,ce sera"Tarte au potiron et poivrons".



Ingrédients:

Pâte brisée:150g de farine,80g de beurre,1 jaune d'oeuf,sel.

Garniture:750g de potiron coupés en dés,2 oignons jaunes coupés en petits morceaux,1 demi poivron rouge coupé en petits dés,1 gousse d'ail,1 cuillère à café de gingembre en poudre,1 cuillère de chapelure,100g de fromage rapé,4 cuillère à soupe de pignons de pin.

Mélange à verser:4 cuillère de vin blanc sec,75g de crème fraîche,100g de crème liquide,3 oeufs battus,sel et poivre,persil haché.

Préparation:

Mettre la farine,le beurre coupé en petits morceaux,le jaune d'oeuf et le sel dans un saladier et malaxer les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.Mettre la pâte sous un film plastique et faire reposer la pâte environ 30 minutes au frigo.

Abaisser la pâte sur un plan de travaille fariné,mettre la pâte dans un moule a tarte

d'environ 26 cm de diamètre.Piquer le fond avec une fourchette.Faire revenir les oignons,l'ail coupé en petits morceaux,les dés de potiron et de poivron dans une poêle avec une noisette de beurre.Mettre le gingembre dans la préparation,saler et poivrer et faire cuire 30 minutes à feu moyen.Quand tout est cuit,mettre cette préparation sur la pâte brisée.Mettre en attente.

Mélanger le vin,la crème fraîche et la crème liquide.Ajouter un oeuf après l'autre,assaisonner le tout,poivrer et saler.Ajouter le persil haché et mettre cette préparation sur le potiron.Parsemer de fromage rapé et de pignons de pin et faire cuire environ 40minutes à four préchauffé à 200°C.



J'aime beaucoup utiliser les aromates et épices divers comme le gimbembre.Et vous?
