



Tarte fine surprise Butternut



Matériel : *Guy Demarle* utilisé :

Toile Silpat : SP3727
Plaque Alu : MA400300
Mandoline : MA18
Éplucheur : MA124151

Ingrédients :

1 courge Butternut (nous utiliserons que la partie allongée de la courge)
Pâte feuilletée
50 g de cèpes cuits
3 châtaignes cuites
1 petite échalote
½ petit oignon
1 pincée de thym
½ cuillerée à café de curcuma
1 cuillère d'huile d'olive
10 gr de beurre
1 cuillerée à café d'huile de pépins de raisin
Sel, poivre, Fleur de sel.

Recette

Étalez votre pâte feuilletée en rond (18 à 20 cm Ø) et posez-la sur la toile Silpat.

Faites cuire la pâte feuilletée à blanc pendant une dizaine de minutes à 180° et posez une feuille de papier sulfurisé et une plaque perforée dessus et laissez encore cuire une dizaine de minutes.

Ciselez l'oignon et l'échalote, les faire suer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Rajoutez le thym et le curcuma. Salez et poivrez.

Coupez en tout petits dès les cèpes cuits (en conserver 1 entier pour la décoration) et émiettez les châtaignes.

Répartissez le mélange oignons, échalotes sur le fond de pâte à tarte précuite, ainsi que les champignons et les châtaignes. Salez et poivrez.

Pelez le morceau de Butternut à l'aide de l'éplucheur. A l'aide d'une mandoline, coupez en tranches assez fines la courge Butternut.

Faire fondre le beurre et y ajoutez l'huile.

Disposez en rosace les fines tranches de Butternut, et badigeonner (avec le mélange huile/beurre) la rosace à l'aide d'un pinceau. Ajoutez le cèpe au centre.

Enfournez pendant environ 15 minutes.

Salez avec un peu de fleur de sel et servez chaud.



Pascale Phazelle

Conseillère Guy Demarle

Assistant culinaire Cook'in,
moule flexipan

☎ : 06.76.52.15.65

