

Tarte rustique chèvre potimarron et noix



Tarte rustique chèvre potimarron et noix

Mon panier

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 œuf
- 1 càs de serpolet ou thym
- Sel

Pour la garniture :

- 450 g de potimarron
(250 g de chair)
- 150 g de fromage
de chèvre
- Beurre
- 8 noix de Grenoble AOP
(80 g de cerneaux)
- Miel de montagne
- Sel et poivre



Préparation : 25 min

Cuisson : 30 min



4 personnes



Facile

Aux fourneaux

Réaliser la pâte : dans un saladier, mélanger la farine, 1 cuillère à café de serpolet, une demi cuillère à café de sel fin et le beurre coupé en petits dés • Malaxer du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux puis ajouter l'œuf • Mélanger le tout sans trop pétrir et former une boule dès que la pâte est homogène.

Réaliser la garniture : découper le potimarron en dés et les faire revenir dans un peu de beurre • Saler et poivrer • Couper le fromage de chèvre en morceaux • Concasser grossièrement les cerneaux de noix.

Préchauffer le four à 180°C • Fariner et étaler la pâte pour obtenir une galette ronde d'environ 3 mm d'épaisseur • Répartir le potimarron au centre de la pâte en laissant une bordure de 3 cm • Ajouter le fromage, les noix et le serpolet • Replier les bords de la pâte sur la garniture.

Badigeonner d'un peu de miel et enfourner pendant 30 min.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



isère
LE DÉPARTEMENT
www.isere.fr

