

Recette



Tarte Butternut/Noisette/Châtaigne



Pour 8 personnes:

1.2 - 1.4kg Butternut

Pâte brisée:

100g de farine de châtaigne
150g de farine de blé T65
125g de beurre doux
2 oeufs
2g de fleurs de sel

Crème de noisette:

50g de beurre doux (pommade)
50g de parmesan en poudre
50g de noisette en poudre
1 oeuf
1 pincé de fleurs de sel

Purée de butternut:

700g de pulpe de butternut
50g de beurre
Sel/poivre à convenance

Éléments supplémentaires:

Graines de courges
Noisettes
Huile de courges

1. La courge butternut:

Déposer la courge dans un plat, enfourner à 180°C pendant 30 à 40 minutes.

La courge doit être juste cuite.

Une fois cuite, laisser reposer 15 minutes.

Eplucher délicatement la courge et garder le haut de la courge pour réaliser des tranches fines à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau.

Avec le reste de la courge (sans les pépins) Réaliser la purée de butternut en cuisant la courge avec un fond d'eau dans une casserole avec un couvercle. Une fois cuite, ajouter le beurre, le sel et le poivre et mixer finement. Débarrasser et réserver au frigo.

2. La crème de noisette:

Dans un saladier, mélanger le beurre pommade, le parmesan, la poudre de noisette, le sel. Rajouter l'œuf et mélanger. jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Laisser le mélange à température ambiante (A Réaliser pendant la cuisson de la pâte)

3. La pâte brisée:

Dans un robot (ou à la main) mélanger le beurre, la farine de blé, la farine de châtaigne, le sel jusqu'à ce que l'appareil soit comme du "sable". Ajouter les œufs puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte. En faire une boule, puis la laisser reposer au frigo 1h minimum.

4. La cuisson:

Étaler la pâte sur environ 3 à 4 mm et déposer la dans un moule à tarte préalablement beurrer. Réaliser des trous dans la pâte puis dans un four à chaleur tournante chauffer à 160°C cuire à blanc la tarte pendant 10 à 12 minutes.

Une fois cuite à blanc laisser reposer 5 à 7 minutes puis étaler la crème de noisette et ajouter quelques graines de courges puis enfourner dans un four à 180°C pendant 15-20 minutes jusqu'à coloration de l'ensemble.

5. Le montage:

Une fois le fond de tarte refroidi, ajouter la purée de butternut, les fines lamelles de butternut, quelques graines de courges, des noisettes torrifiées ainsi qu'un filet d'huile de courge et de la fleurs de sel. A déguster à température ambiante ou légèrement tiède.

Petit plus!

A déguster avec une salade de mâche, assaisonner d'un vieux balsamique!

Bon Appétit!



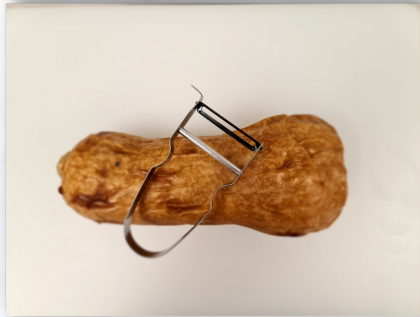
1. La courge Butternut



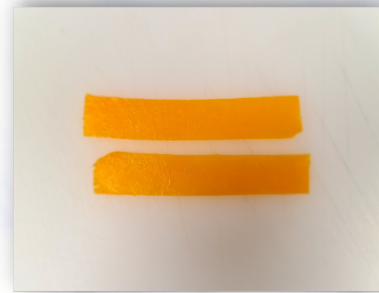
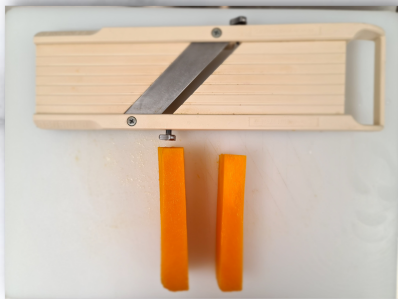
La courge à crue



La courge à la sortie du four



Préparation de la courge



Faillage de la courge



2. La crème de noisette



Réalisation de la crème de noisette

3. La pâte brisée



Réalisation de la pâte

4. La cuisson



Avant cuisson à blanc

Après cuisson à blanc

Après la 2e cuisson



5. Le montage



Ajout de la purée de courge butternut



Résultat final de la recette

Bon Appétit!

