

TARTE BUTTERNUT / NOISETTE / CHÂTAIGNE

Recette réalisée par le chef Philippe SCHEER
Instant d'Aubaine - Ottrott

Les ingrédients

Pâte brisée

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

Crème de noisette

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

Purée de butternut

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

Éléments supplémentaires

Graines de courges
Noisettes
Huile de courges

La recette

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'oeuf et mélanger, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Laisser le mélange à température ambiante (à 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 oeufs puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte.

En faire une boule, puis la laisser reposer au frigo 1h minimum.



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 tournant 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 à 20 minutes jusqu'à coloration de l'ensemble.



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 torréfiées ainsi qu'un filet d'huile de courge et de la fleurs de sel. A déguster à température ambiante ou légèrement tiède.

Le petit plus !

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

Les étapes

LA COURGE DE BUTTERNUT



LA CRÈME DE NOISETTE



LA PÂTE BRISÉE



LA CUISSON



LE MONTAGE



Bon Appétit !