

recette salée

TARTE RUSTIQUE AU POTIMARRON BUTTERNUT ET MOZZARELLA

⌚ 25 minutes

🕒 2 x 30 minutes

👥 4 personnes

Ingredients

Pour la pâte à tarte

200 g de farine de blé bise (T80)
50 g de farine de pois chiches
100 g de margarine végétale (ou de beurre)
1 œuf
50 ml de lait végétal (ici, d'amande)
Une pincée de sel

Pour la garniture

700 g de potimarron
300 g de courge butternut
4 belles gousses d'ail
1 boule de mozzarella (soit 125 g, poids égoutté)
50 g de noisettes
2 cs. d'huile d'olive
4 branches de thym frais
Sel et poivre

Préparation

Commencer par cuire le potimarron, la courge butternut et l'ail au four.

Préchauffer le four à 180°. Découper le potimarron et la courge butternut en tranches. Les éplucher (étape à ne pas zapper car le résultat sera bien meilleur sans la peau) et les détailler en bouchées de 2-3 cms. Éplucher les gousses d'ail et les presser avec le plat d'un couteau.

Réunir l'ensemble des ingrédients dans un saladier et verser l'huile d'olive par-dessus. Ajouter le thym, saler et poivrer. Bien mélanger pour imprégner l'ensemble des ingrédients d'huile et d'épices. Verser ensuite le contenu du saladier sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourner pour 30 minutes dans le bas du four.

Pendant ce temps, préparer la pâte à tarte. Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, mélanger les farines avec la margarine végétale préalablement coupée en morceaux. Ajouter ensuite l'œuf préalablement battu en omelette ainsi que le lait végétal. Pétrir 4 à 5 minutes, jusqu'à obtenir une boule homogène.

Fariner un plan de travail et étaler délicatement la pâte à l'aide d'un rouleau. Former un disque de +/- 30 à 35 cms de diamètre. Disposer le fond de tarte sur une plaque recouverte de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir le potimarron, le butternut et l'ail du four. Continuer à faire tourner le four pour poursuivre la cuisson de la tarte.

Les répartir au centre du fond de tarte, en laissant un bord vierge de 2 cm. Découper la boule de mozzarella en tranches. Concasser grossièrement les noisettes au couteau. Répartir la mozzarella sur les morceaux de courge rôtis. Saupoudrer de noisettes concassées. Ajouter quelques feuilles de thym frais et un peu de poivre. Rabattre finalement les bords de la pâte sur la garniture.

Enfourner finalement pour 30 minutes, toujours à 180 degrés. Déguster bien chaud avec une salade hivernale (par exemple : mâche, graines de grenade, morceaux de pomme et vinaigrette au miel).

