TARTELETTES À LA COURGE BUTTERNUT ET FROMAGE DE CHÈVRE

Avec l'aimable autorisation de

atelierculinaire
lebonheurestdanslacuisine

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 500g de courge butternut
- 1 bûche de fromage de chèvre
- 150g de gruyère
- 2 petites cuillères de thym et 1 de romarin séché
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Épluchez, épépinez puis coupez en petits cubes la courge butternut.

Faites revenir les cubes avec l'huile d'olive et les herbes. Salez et poivrez. Laissez cuire à feu moyen pendant 15 minutes en remuant régulièrement.

Préchauffez votre four à 200°C.

Déroulez la pâte brisée et déposez-la dans le moule à tarte en gardant le papier cuisson. Piquez tout le fond avec une fourchette puis déposez le gruyère coupé en fines lanières.

Versez les cubes de courge butternut et déposez le fromage de chèvre coupé en rondelles d'environ 1 centimètre d'épaisseur Versez un filet d'huile d'olive sur le dessus.

Enfournez pour 20 minutes.

Dégustez chaud avec une salade de mâche et une vinaigrette à l'huile de noisette (sauf en cas d'allergie).