

Tartes, tourtes, quiches

Tarte sablée potiron, coing



45 min 15 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

498

CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Mettre des cubes de beurre dans un saladier contenant la farine. Mélanger la pâte avec les doigts.
- 3 Ajouter quelques pincées de sel et un petit peu d'eau. Quand la pâte se détache du saladier, la travailler sur le plan de travail.
- 4 Façonner la pâte dans les moules de manière à la répartir de façon uniforme. Faire des petits trous sur la surface de la pâte avec une fourchette. Réserver.

Étape 2

Préparation des ingrédients

- 1 Retirer la peau du potiron à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Tailler le potiron en deux puis le découper en lamelles. Réserver.
- 3 Couper le coing en deux, puis en morceaux grossiers. Peler les morceaux de coing avec un couteau d'office et les découper en lamelles. Réserver.

Étape 3

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte sablée

125 g **Beurre**
1 c. à café **Sel**
200 g **Farine**
1 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour la garniture

800 g **Potiron(s)**
1 **Coing**
1 branche(s) **Romarin**
10 g **Graine(s) de courge
séchée(s)**
1 c. à soupe **Huile de
courge**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 trait **Vinaigre
balsamique**
1 trait **Huile de courge**

Finition et cuisson de la tarte

- 1** Disposer les lamelles de potiron et de coing en les alternant. Veiller à ajuster les lamelles à la taille du moule en les coupant si nécessaire.
- 2** Assaisonner de sel, de poivre du moulin, de romarin frais, de graines de courge et d'un trait d'huile de courge.
- 3** Enfourner environ 30 min à 200°C (Th.6-7). La tarte est cuite quand les légumes sont bien grillés et la pâte bien dorée.

1 Mesclun
1 Coriandre
1 Sel
1 Poivre

Étape 4

Dressage

- 1** Sortir la tarte du four et couper les parts directement dans le moule.
- 2** Déposer les parts sur des assiettes de dressage. Accompagner la tarte de mesclun et de quelques feuilles de coriandre.
- 3** Assaisonner le plat d'un peu d'huile de courge, de sel, de poivre et d'un trait de vinaigre balsamique.