



Les plats principaux

Entrées

Plats d'accompagnement

Tartelettes au potiron avec fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
350 grammes de dés de potiron
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
1/2 orange (pressé)
beurre
180 millilitres de crème
1 jaune d'oeuf
50 grammes de parmesan
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée)
150 grammes de fromage de chèvre
4 brins d'aneth
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C. Mélangez les dés de potiron dans un peu d'huile d'olive et salez et poivrez. Cuisez-les bien dans une poêle.

Incorporez le sucre, le vinaigre de vin blanc et le jus d'orange aux dés de potiron et laissez encore cuire une dizaine de minutes.

Battez le jaune d'œuf avec la crème. Ajoutez le parmesan et la ciboulette et salez et poivrez.

Beurrez les formes à tarte et déposez dessus la pâte feuilletée. Faites des petits trous dans le fond avec une fourchette.

Répartissez les potirons sur la pâte et émiettez le fromage de chèvre par-dessus. Versez ensuite le mélange de crème. Enfournez 20 minutes. Décorez les tartelettes avec l'aneth.

Conseil: délicieux avec une salade mixte.

Ustensiles de cuisine

Four

Forme à tarte

