



Entrées

## Gâteau de potiron à la mozzarella

Pour 4 personnes.

### Ingrédients

400 grammes potirons butternut  
2 jeunes oignons (en anneaux)  
1 poivron rouge  
2 cuillères à soupe de pignons de pin (rôtis)  
1 cuillère à soupe de sirop balsamique  
1 boule de mozzarella  
1 cuillère à café poudre de paprika  
8 brins de basilic (pour décorer)  
1 bouquet de basilic  
huile d'olive  
poivre  
sel

### Méthode de préparation

Coupez le potiron, le poivron et la mozzarella en petits dés. Hachez le basilic finement.

Cuisez bien les dés de potiron et de poivron dans de l'huile d'olive. Assaisonnez avec le paprika en poudre, du poivre et du sel. Laissez refroidir un peu.

Mélangez les dés de mozzarella et le basilic haché aux légumes. Ajoutez un filet d'huile d'olive puis salez et poivrez. Mélangez-bien le tout.

Déposez un anneau de dressage sur une assiette et remplissez-le avec le tartare. Tassez un peu puis enlevez l'anneau. Aspergez avec la crème balsamique et terminez par les jeunes oignons, le basilic et les pignons de pin. Faites de même pour les autres assiettes.

