

Tarte au potimarron, échalotes, comté et noix

Préparation : 20 min

cuisson : 45 min

Pour 6 personnes :

1 potimarron
1 pâte feuilletée
2 belles échalotes
1 gousse d'ail
20 noix
3 œufs
20 cl de crème liquide
75 g de comté
huile d'olive
sel, poivre muscade

Préparation :

1. Laver le potimarron, le couper en 4, retirer les graines et tailler le fines lamelles (la peau est comestible mais vous pouvez la retirer si vous le souhaitez). Les disposer dans le panier d'une cocotte et faire cuire à la vapeur 10 à 15 min pour l'attendrir.
2. Eplucher les échalotes et la gousse d'ail, les émincer et les faire revenir dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce que ce soit bien tendre.
3. Casser les noix. Etaler la pâte feuilletée dans un plat à tarte recouvert de papier cuisson et disposer les lamelles de potimarron en rosace. Etaler la moitié du mélange échalotes - ail, du comté et des noix, salez poivrer et ajouter un peu de muscade. Recommencer l'opération jusqu'en haut du moule.
4. Battre les œufs avec la crème et répartir dessus. Termier avec le comté et les noix. Enfourner 30 min à four chaud.

Kouign-Amann

Préparation : 45 min

Repos : 15 min

Cuisson 35 min

180 g de Farine (T 55)
3 g de sel
3 g de levure de boulanger
110 cl d'eau
160 g de beurre
160 g de sucre semoule

1. Verser la farine en un tas sur un plan de travail. Faire un trou au centre. Mettre le sel, la levure et l'eau dans ce trou. Mélanger ces ingrédients. Incorporer au fur et à mesure la farine pour former une pâte souple et élastique. Former une boule de pâte et laisser reposer 15 minutes.
2. Fariner le plan de travail et aplatir au rouleau à pâtisserie la boule de pâte pour former un rectangle.
3. Repartir le beurre coupé en lamelles au centre du rectangle pour laisser une large bande de pâte en haut et en bas.
4. Saupoudrer le beurre de sucre.
5. Refermer la pâte en abaissant la partie haute de pâte sur le beurre et le sucre puis la partie basse pour former de nouveau un rectangle. L'aplatir au rouleau à pâtisserie.
6. Plier le rectangle deux fois, aplatir au rouleau à pâtisserie de nouveau la pâte pour obtenir un rectangle plus grand. Plier encore en deux et aplatir.
7. Former une boule avec cette préparation et l'étaler une dernière fois pour la mettre telle quelle dans un moule à manqué beurré ou l'étaler en rectangle et la mettre roulée dans le plat.
8. Préchauffer le four à 200°C (th. 6-7). Faire cuire le kouign-amann pendant 35 min environ.