

Tarte tatin au potimarron de Gaubert et miel d'Aiglun, graines de courges et quenelles de chèvre du Jabron



Ingrédients 8 personnes:

- 1 pâte feuilletée de votre boulanger favori,
- 800 g de potimarron de Gaubert,
- 150 g de sucre de canne blond,
- 25 g de beurre,
- 30 g de graines de courges,
- 15 g de miel d'Aiglun [Mr Sylvain Blanc],
- Une tome de chèvre du Jabron ou glace des Hautes Alpes,
- Quelques biscuits de la Boîte à Biscuits à Digne.

1. Préchauffez le four à 210°C (therm. 7) Lavez et coupez le potimarron en morceaux pas trop épais comme des tranches (vous n'êtes pas obligé de retirer la peau du potimarron)
2. Préparez le caramel en mettant dans une casserole le sucre à fondre en 2 fois avec 3 cuillères à soupe d'eau. Une fois le caramel obtenu, incorporez le beurre en morceaux et mélangez le tout. Ajoutez les morceaux de potimarron afin de les enrober de caramel.
3. Beurrez le moule à tarte et déposez une feuille de papier sulfurisé de la taille du fond du moule et placez la dedans. Parsemez de graines de courges et ajoutez le potimarron au caramel. Recouvrez de pâte feuilletée. Rabattez les bords dans le moule et piquez la pâte avec une fourchette avant d'enfourner pour 15 min à 210°C. Baissez le four à 190°C et laissez encore en cuisson pour 15 min.
4. Attendez au mois 10-15 min pour pouvoir démouler la tatin. Brisez sur le dessus des biscuits et dégustez cette tarte tatin avec un filet de miel et éventuellement des quenelles de fromage de chèvre du Jabron ou une glace des Hautes Alpes.

Bonne dégustation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook et sur le site <http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>
D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundi de chaque mois en collaboration avec
l'Étal des 3 vallées à Digne, Fréquence Mistral, Haute Provence info

Magasin



Fréquence Mistral Digne



Haute Provence Info



Facebook PAYAN Frédéric

