



TARTE AU POTIMARRON DE GAUBERT, CHEVRE DE BEAUJEU ET FIGUES

INGREDIENTS POUR 6 PERS.

- 1 potimarron de Gaubert,
- 1 pâte feuilletée de votre boulanger préféré,
- 200 g de fromage de chèvre de la ferme Garcin Beaujeu,
- 6 figues rouges fraîches,
- 3 à 4 cuillères de graines de courges,
- 1 brin de romarin fraîchement cueilli,
- Du sel et du poivre du moulin.



L'Automne pointe le bout de son nez ... Croyez moi ! Je vous propose cette fois une recette gourmande avec toujours notre ami le Potimarron accompagné cette fois de l'excellent fromage de la ferme Garcin de Beaujeu et de quelques figues bien rouges ! Passons à la deuxième recette !

1. Pelez, épépinez et coupez votre potimarron en cubes grossiers. Faites les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15 min.
2. Lavez et coupez les figues en quartiers et réservez. Coupez également en petits cubes le fromage de chèvre et réservez. Préchauffez votre four à 210°C.
3. Aplatissez votre pâte feuilletée avec un rouleau à la taille de votre moule à tarte. Placez un morceau de papier de cuisson et votre pâte dans le moule. Piquez la pâte avec une fourchette.
4. Egouttez votre potimarron et écrasez le grossièrement avec une fourchette. Garnissez le fond de la pâte avec cette purée de potimarron. Disposez les cubes de fromages et les quartiers de figues sur la tarte. Enfourez et laissez cuire pour 30 min.
5. Faites griller dans une poêle quelques graines de courges.
6. A la sortie du four, parsemez la tarte des graines de courges et de brins de romarin. Servir chaud ou tiède avec un mesclun.



Bonne réalisation !

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 :

Fréquence Mistral
Digne

Etal des trois Vallées



Haute Provence Info



Dignamik



Les Terres de Jim
04



L'Espace Alpin



Bienvenue
à la Ferme 04

