



Flammekueche potimarron / roquette

INGRÉDIENTS

Pour 2 tartes flambées

Flamm'kit : 1
Féta : 50 g
Potimarron : 1 petit
Figues fraîches : 3
Roquette : 40 g
Cerneaux de noix : 1 poignée
Huile d'olive

PRÉPARATION

- 1 - Laver le potimarron. Le couper en 2, le vider et le faire cuire 20 minutes à 180°. A la sortie du four, le laisser refroidir avant de l'éplucher puis le couper en petits dés. Avec cette astuce, il devient facile à l'éplucher.
- 2 - Emietter la féta et l'écraser à la fourchette avant de la mélanger à la garniture crème du flamm'kit.
- 3 - Etaler finement le mélange crème / féta sur les fonds de tarte.
- 4 - Enfournier les fonds de tarte à four chaud à 250° pendant 6 minutes.
- 5 - Laver et sécher les figues. Les diviser en 6.
- 6 - Laver et sécher la roquette. La mélanger avec un peu d'huile d'olive.
- 7 - Préparer les cerneaux de noix.
- 8 - A la sortie du four, disposer harmonieusement les dés de potimarron, les quartiers de figues et la roquette sur les fonds, puis parsemer de quelques cerneaux de noix.
Déguster aussitôt.

Voir la recette en vidéo

Bon Appétit !

Nicolas Rieffel et son invitée Madame Mobs

Page Facebook

Compte instagram