

Tarte rustique potimarron et Pouligny Saint Pierre

Accord du sommelier



Le Reully rouge est un vin léger et délicat qui s'accorde très bien avec les volailles par exemple, mais aussi les fromages.

Ici, il accompagne une tarte rustique au potimarron et Pouligny Saint Pierre.

Servir entre 8 et 12°C



TEMPS DE PRÉPARATION

50 - 60 minutes

PORTIONS

4-6 personnes

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour la pâte brisée :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 2-3 cuillères à soupe d'eau
- 1 pincée de sel
- (+ 1 jaune d'oeuf pour la dorure)

Ingrédients pour la garniture :

- 1/2 potimarron
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 Pouligny Saint-Pierre
- Sel, poivre, thym
- Quelques noisettes

PRÉPARATION

1 - Réalisez la pâte brisée:

Dans un saladier, versez la farine ainsi que le beurre coupé en morceaux et la pincée de sel. Commencez à mélanger du bout des doigts pour obtenir une pâte très sableuse (comme un crumble). Dès qu'elle est homogène, faite un puits et ajoutez au centre le jaune d'oeuf, avec deux cuillères à soupe d'eau. Mélangez la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule bien homogène. Ajoutez une autre cuillère à soupe d'eau si nécessaire.

Filmez au contact et réservez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

2 - Préparez la garniture :

Pendant ce temps, coupez en deux et évidez le potimarron. Il n'est pas obligatoire de retirer la peau. Coupez-le en morceaux et étalez-les sur une plaque allant au four. Assaisonnez de sel, poivre, miel, huile d'olive et thym.

Enfournez à 200°C pendant 25 à 30 minutes puis laissez refroidir.

3 - Étalez la pâte brisée finement et disposez-la sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.

Ajoutez, en laissant deux cm de libre sur les bords, la moitié du Pouligny Saint-Pierre en morceaux et le potimarron.

4 - Repliez les bords de la pâte sur la garniture et badigeonnez les bords de jaune d'oeuf.

Enfournez la tarte pour 20 à 25 minutes à 190°C. Pensez à surveiller la coloration.

A la sortie du four, ajoutez l'autre moitié de Pouligny Saint Pierre émiettée et des noisettes concassées.

Auteur de la recette : Capucine Stauff - Compte Instagram : @capfood_paris