

*Tartes, tourtes, quiches*

# Tarte sablée potiron, coing



**45 min** 15 min 30 min **0** **498**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Mettre des cubes de beurre dans un saladier contenant la farine. Mélanger la pâte avec les doigts.
- 3 Ajouter quelques pincées de sel et un petit peu d'eau. Quand la pâte se détache du saladier, la travailler sur le plan de travail.
- 4 Façonner la pâte dans les moules de manière à la répartir de façon uniforme. Faire des petits trous sur la surface de la pâte avec une fourchette. Réserver.

## Étape 2

Préparation des ingrédients

- 1 Retirer la peau du potiron à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Tailler le potiron en deux puis le découper en lamelles. Réserver.
- 3 Couper le coing en deux, puis en morceaux grossiers. Peler les morceaux de coing avec un couteau d'office et les découper en lamelles. Réserver.

## Étape 3

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la pâte sablée

125 g **Beurre**  
1 c. à café **Sel**  
200 g **Farine**  
1 c. à soupe **Eau**

### Ingrédients pour la garniture

800 g **Potiron(s)**  
1 **Coing**  
1 branche(s) **Romarin**  
10 g **Graine(s) de courge  
séchée(s)**  
1 c. à soupe **Huile de  
courge**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour le dressage

1 trait **Vinaigre  
balsamique**  
1 trait **Huile de courge**

## Finition et cuisson de la tarte

- 1** Disposer les lamelles de potiron et de coing en les alternant. Veiller à ajuster les lamelles à la taille du moule en les coupant si nécessaire.
- 2** Assaisonner de sel, de poivre du moulin, de romarin frais, de graines de courge et d'un trait d'huile de courge.
- 3** Enfourner environ 30 min à 200°C (Th.6-7). La tarte est cuite quand les légumes sont bien grillés et la pâte bien dorée.

**1 Mesclun**  
**1 Coriandre**  
**1 Sel**  
**1 Poivre**

## Étape 4

### Dressage

- 1** Sortir la tarte du four et couper les parts directement dans le moule.
- 2** Déposer les parts sur des assiettes de dressage. Accompagner la tarte de mesclun et de quelques feuilles de coriandre.
- 3** Assaisonner le plat d'un peu d'huile de courge, de sel, de poivre et d'un trait de vinaigre balsamique.