





Crédit source sodietethique.com



RECETTE AVEC



Tarte rustique butternut,
chèvre et oignons rouges
caramélisés



Préparation : 25 min

6 personnes

Cuisson : 65 min

Ingrédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 100 ml d'eau
- 80 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la garniture :

- 380 g de butternut
- 2 oignons rouges ou blancs
- 2 càs de vinaigre balsamique
- 80 g de chèvre frais
- 5 rondelles de bûches de chèvre
- Huile d'olive et thym



1. Commencer par éplucher la butternut et la couper en fines lamelles puis la mélanger avec un peu d'huile d'olive et de thym. Enfourner 25min à 180°.
2. Pendant ce temps, faire revenir les oignons émincés dans un peu l'huile d'olive. Une fois qu'ils sont translucides, ajouter le vinaigre balsamique et les faire caraméliser quelques minutes.
3. Préchauffer le four à 180°.
4. Mélanger les ingrédients pour la pâte ensemble, l'étaler en rond puis la tartiner de chèvre frais sans aller jusqu'aux bords. Ajouter les oignons caramélisés et les lamelles de butternut puis rabattre les bords.
5. Enfourner à 180° pendant 45 à 50 min. Ajouter les rondelles de chèvre à mi-cuisson.
6. A déguster avec une belle salade composée.

NOTES

Vous pouvez remplacer la butternut par la courge de ton choix (squash, citrouille, potimarron, muscade...)

