TARTE D'HALLOWEEN & FILET PIECES

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS | 1 H. 15 MIN | MOYENNE

1 paquet de Filet Pieces Mediterranean Style Garden Gourmet

400 g de chair de potiron

2 feuilles de pâte feuilletée

4 à 6 tranches de pâte à tarte salée (surgelée)

3 oeufs

1 citron (zeste seulement)

120 g de crème fraîche (végétale)

100 ml de lait (végétal)

100 g de mozzarella (végétale)

Sel

Poivre

Régale-toi avec une effrayante tarte d'Halloween à la citrouille avec nos Filet Pieces Mediterranean Style Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Préchauffe le four et mixe le potiron en morceaux

Préchauffe le four à 180°C et laisse décongeler la pâte. Coupe le potiron en morceaux, retire les graines, épluche-le et coupe-le en cubes égaux. Fais bouillir la citrouille dans de l'eau salée pendant environ 15 minutes. Mixe les 2/3 en purée avec un mixeur plongeant ou un robot culinaire.

2. Prépare et assaisonne ta purée de potiron

Mélange la purée de potiron avec le lait, la crème fraîche, le fromage et les œufs. Assaisonne de sel, de poivre et de zeste de citron râpé.

3. Fais frire les Sensational filet pieces

Fais frire les morceaux Garden Gourmet Sensational Mediterranean pendant quelques minutes dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient brun clair, retire-les de la poêle et laisse-les refroidir un moment.

4. Prépare et roule la pâte

Graisse le moule avec un peu d'huile et le tapisse de papier sulfurisé. Assemble les tranches de pâte. Étale-les en une grande plaque et tapisse-en le moule.

5. Fais cuire la tarte avec le mélange

Verse le mélange de citrouille dans le moule et répartis-y les morceaux de citrouille et les morceaux Garden Gourmet Sensational Mediterranean. Fais cuire la tarte au milieu du four pendant environ 45 minutes.

6. Place un visage "effrayant" sur le dessus de ta tarte !

Roule les feuilles de pâte feuilletée les unes sur les autres pour former une tranche de la taille d'un moule à cake, pose-la sur une feuille de papier sulfurisé et découpe-y un visage « effrayant ». Badigeonne de lait ou d'œuf et fait dorer sur une plaque allant au four au four, et le placer sur le dessus de la tarte. Garnir avec la décoration d'Halloween.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR