# Tarte au potiron et au fromage de chèvre



## Produits Bresc utilisés




Bresc Purée d'ail 1000g

## Ingrédients

4

Pour la pâte

- 180 g de farine
- 70 g de Broyage Amandes (mix de 35 g d'amandes broyées et 35 g de sucre)
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 7,5 g de sel
- 12 g d'eau

Pour la garniture

- 275 g de potiron coupé en dés
- 100 g de yaourt
- 100 g d'œuf
- 100 g de fromage de chèvre
- 5 g de purée d'ail Bresc
- 1 g d'estragon finement coupé
- 15 g de cheddar râpé
- sel et poivre selon votre goût

## Méthode de préparation

Pour la pâte, mélanger la farine, les amandes broyées, le beurre, 1 œuf, le sel et l'eau. Pétrir afin d'otenir un mélange homogène. Laisser reposer 1 nuit au réfrigérateur.
Chemiser le fond du moule d'une feuille de papier sulfurisé. Dérouler la pâte de la grandeur du moule. Mettre la pâte dans le moule. Appuyer doucement la pâte sur le fond du moule et contre les rebords. Couper éventuellement l'excédent de pâte (pas obligatoire). Poser à nouveau une feuille de papier sulfurisé sur la pâte, et recouvrir de haricots secs ou billes de cuisson. Faire cuire la pâte à blanc dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes. Mélanger le yaourt avec l'œuf, la purée d'ail, l'estragon et le cheddar pour otenir un mélange homogène. Y incorporer les dés de potiron et verser la garniture dans le fond de tarte. Couper le fromage de chèvre en morceaux et répartir sur la garniture. Faire cuire dans un four préchauffé à 120°C.

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000