

Tarte d'hiver, Courge Butternut, noisettes et St Marcelin

Ingrédients

200 g de chair de courge butternut
1 pâte brisée
150 g de fromage blanc
1 fromage Saint-Marcelin ou autre fromage à pâte molle
20 g de noisettes
1 filet d'huile d'olive
Sel, poivre

Déroulement

1. Sur une planche à découper, coupez la courge butternut en rondelles. Puis découpez en bâtonnets et en cubes.
2. Faites chauffer un filet d'huile dans une poêle. Déposez les dés de butternut et faites cuire environ 10 min sur feu moyen. Ajoutez du sel et du poivre selon votre goût.
3. Déroulez la pâte brisée et posez-la sur une plaque en conservant le papier cuisson en dessous.
4. À l'aide d'une cuillère, répartissez le fromage blanc sur la pâte sans en mettre sur le bord.
5. Ajoutez les dés de courge rôtis, le fromage Saint-Marcelin coupé en tranches et les noisettes préalablement concassées.
6. Préchauffez le four à 210 °C. Puis enfournez la tarte pour 15 min jusqu'à ce que les bords soient bien dorés.

Ananas à la crème de banane

Ingrédients (4 pers)

1 ananas
2 bananes
150 g de crème fraîche(entière, légère, coco..)
Chocolat râpé(noir-lait-blanc)
10 cl de rhum
1 cs de sucre en poudre

Déroulement

Coupez les deux extrémités de l'ananas. À l'aide d'un couteau effilé, découpez la chair le long de l'écorce, puis détachez-la en la poussant.
Taillez en tranches. Faites-les ensuite mariner dans le rhum.
Épluchez une banane et demie et écrasez-la. Ajoutez-y le sucre et la crème fraîche.
Disposez les tranches d'ananas sur le plat de service. À l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, versez la crème à la banane sur les tranches. Décorez avec la demi-banane restante coupée en rondelles et du chocolat râpé.

