

Tarte-tatin de butternut chorizo

Ingrédients (4 pers)

1/2 butternut
1 oignon
1 chorizo
1 cas de miel
1 pâte brisée commerce ou (é00g farine-100g beurre-50g d'eau froide)
Un peu d'huile d'olive

Déroulement

Cuire les dés de butternut au four avec un peu d'huile, 30mn à 180° puis 15mn four éteint.

Pendant que le butternut cuit, faire revenir les dés de chorizo, les mettre de côté puis faire revenir l'oignon. Ajouter un peu de miel pour caraméliser.

Mélanger les oignons le butternut et écraser grossièrement à la fourchette. Ajoutez le chorizo et mettre le tout dans un plat au four. Recouvrir le plat d'une pâte brisée et enfourner 30mn à 180°

Fondant aux pommes et Mascarpone

Ingrédients

400 g de pommes fraîches
250 g de mascarpone
100 g de sucre blanc
4 œufs entiers
150 g de farine de blé
1 sachet de levure chimique (environ 10 g)

Déroulement

Préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante.

Éplucher les pommes, retirer le cœur puis les détailler en petits dés. Faire compoter les morceaux sur feu doux dans une casserole jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver.

Dans un grand saladier, mélanger la farine, la levure chimique et le sucre pour obtenir une base homogène.

Ajouter les œufs entiers et fouetter à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Incorporer ensuite le mascarpone et mélanger à vitesse moyenne pour obtenir une texture onctueuse.

Incorporer délicatement les pommes cuites à la pâte pour les répartir uniformément.

Verser la préparation dans un moule à gâteau beurré. Cuire 30 minutes dans le four préchauffé jusqu'à ce que le dessus soit doré et qu'un couteau ressorte propre.

Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler. Servir tiède ou

froid, seul ou accompagné d'une boule de glace à la vanille ou de fruits frais selon les envies.