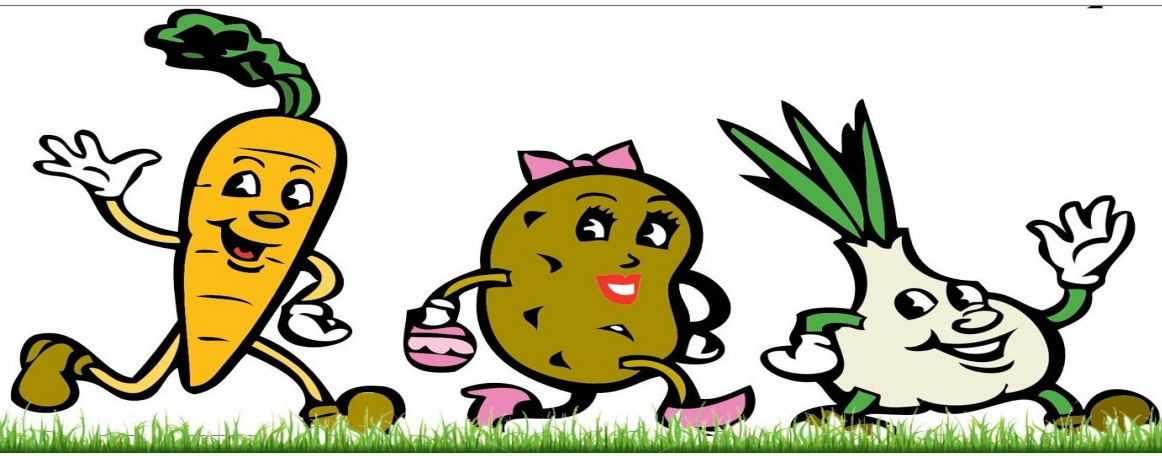




lesjardiniersduvaldauthion.fr

TATIN BUTTERNUT/CHEVRE/MIEL

Ingrédients

1 pâte feuilletée pur beurre
1 butternut
250 g de bûche de chèvre
4 c. à soupe de miel
4 c. à soupe huile d'olive
2 c. à soupe de sauce soja
2 c. à café d'herbes de Provence
Poivre



Réalisation

Mélangez le miel avec l'huile et la sauce soja. Étalez dans le fond d'un moule à tarte. Coupez le haut de la butternut (la partie sans les graines) et découpez-le en fines rondelles (0,5 cm environ). Disposez les rondelles de butternut dans le moule en rosace pour couvrir tout le fond. Saupoudrez d'herbes de Provence et poivrez. Répartissez le fromage de chèvre coupé en rondelles par-dessus, puis déposez la pâte feuilletée en faisant rentrer les bords vers l'intérieur. Faites cuire au four à 180°C pendant 50 minutes. Laissez tiédir 5 minutes puis retournez sur une assiette et servez.