Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Tarte fine à la butternut caramélisée, ricotta au thym et Sel bleu

Tarte fine à la butternut : une pâte croustillante recouverte de fines tranches de courge butternut rôtie, caramélisées au miel, surmontées d'une ricotta parfumée au thym. La cuisson révèle des bords dorés et des morceaux fondants, tandis que la ricotta apporte une fraîcheur crémeuse et légèrement acidulée. Au moment du service, quelques cristaux de Sel bleu de Perse déposés en finition offrent un contraste croquant, une salinité nette et un éclat visuel qui sublime la douceur de la courge. Simple à préparer en moins de 90 minutes, cette tarte se prête autant à un déjeuner convivial qu'à une entrée gourmande pour un dîner d'automne. Tu vas aimer l'équilibre sucré-salé et la texture qui joue entre le moelleux et le croustillant.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**30 min**	**35 min**	**facile**

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée rectangulaire (≈230–250 g), prête à l’emploi
- 600 g de butternut (chair), pelée et coupée en fines tranches (3–4 mm)
- 1 petite échalote, finement émincée
- 2 cuillères à soupe d’huile d’olive + 1 cuillère pour la pâte
- 1 cuillère à soupe de miel liquide (ou sirop d’érable)
- 250 g de ricotta
- 1 cuillère à soupe de feuilles de thym frais, hachées
- Le zeste fin d’un petit citron (optionnel)
- Poivre noir fraîchement moulu
- Sel commun, au goût (pour la cuisson)
- Sel bleu de Perse (pour la finition)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sel bleu de Perse

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Place la grille au centre.

Dans un grand bol, mélange les tranches de butternut avec 2 c. à s. d’huile d’olive, l’échalote, le miel et une pincée de sel. Mélange délicatement pour enrober sans casser les tranches.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dispose les tranches en une seule couche et enfourne 15–20 minutes en les retournant une fois, jusqu’à ce qu’elles commencent à caraméliser et devenir tendres. Laisse tiédir.

Abaisse la pâte feuilletée sur une plaque (avec son papier), pique légèrement le centre à la fourchette en laissant un mince rebord (≈1 cm). Badigeonne le rebord d’un peu d’huile d’olive.

Mélange la ricotta avec le thym haché, le zeste de citron (si utilisé) et un tour de poivre. Goûte et rectifie avec un tout petit peu de sel commun si besoin — attention, le Sel bleu interviendra en finition.

Étale la ricotta au centre de la pâte en laissant le rebord libre. Dispose les tranches de butternut rôties en recouvrement, en quinconce, sans trop charger la tarte.

Replie légèrement le rebord sur les bords des tranches pour une jolie finition. Enfourne 18–22 minutes, jusqu’à ce que la pâte soit bien dorée et croustillante.

Sors la tarte du four et laisse reposer 3–4 minutes. Juste avant de servir, parsème délicatement quelques cristaux de Sel bleu de Perse sur la surface pour le croquant et l’éclat visuel.

Découpe en parts et sers tiède, accompagnée d’une salade verte vinaigrée ou d’une salade de roquette légèrement citronnée.

Le conseil des Épices Curieuses

Serre la tarte tiède pour préserver la texture croustillante; le Sel bleu de Perse perdra son relief si tu le mets avant la cuisson. Pour un dressage soigné, réserve les cristaux les plus bleus et dépose-les au dernier instant avec une pince.