Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Tarte butternut ricotta rustique & Assemblage pour asperges

Tarte butternut ricotta rustique : un petit bonheur à partager, tendre et généreux. La chair de butternut rôtie caramélise légèrement, la ricotta apporte une onctuosité douce et la pâte rustique croustille juste ce qu'il faut. Quelques pincées d'Assemblage pour asperges en finition apportent une note florale, légèrement acidulée et saline qui relève la douceur de la courge sans la masquer. C'est une recette idéale pour un déjeuner familial ou un dîner léger, servie tiède avec une salade verte poivrée. Facile à préparer, elle mise sur des gestes simples — rôtir la courge, mélanger la ricotta, refermer la pâte — pour obtenir une tarte visuellement chaleureuse et pleine de caractère.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**30 min**	**45 min**	**facile**

Ingrédients

- 1 pâte brisée prête (230–250 g)
- 600 g de butternut (chair), pelée et coupée en cubes d’environ 2 cm
- 2 cuillères à soupe d’huile d’olive
- 1 petit oignon jaune, émincé
- 2 gousses d’ail, écrasées
- 250 g de ricotta
- 1 œuf
- 40 g de parmesan râpé (optionnel)
- 1 cuillère à soupe de thym frais (ou 1 cuillère à café séché)
- zeste d’une demi-orange (facultatif)
- sel et poivre du moulin
- Assemblage pour asperges

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage pour asperges

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Sur une plaque recouverte de papier cuisson, étale les cubes de butternut, arrose d’une cuillère à soupe d’huile d’olive, sale légèrement et poivre. Enfourne 25–30 minutes jusqu’à ce que les cubes soient dorés et tendres.

Pendant ce temps, fais revenir l’oignon dans la cuillère à soupe d’huile d’olive restante à feu moyen jusqu’à ce qu’il soit translucide, ajoute l’ail en fin de cuisson juste 1 minute. Laisse tiédir.

Dans un saladier, mélange la ricotta, l’œuf, le parmesan (si utilisé), le thym, le zeste d’orange et les oignons/ail tiédis. Assaisonne légèrement en sachant que l’Assemblage apportera du sel et des arômes en finition. Si tu veux, ajoute 1/4 de cuillère à café d’Assemblage pour asperges au mélange de ricotta pour un fond subtil.

Étale la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Étale la préparation à la ricotta au centre en laissant 3–4 cm de bord libre.

Dispose les cubes de butternut rôtis sur la ricotta en une couche régulière. Replie les bords de la pâte vers le centre en formant une tarte rustique; pince légèrement la pâte.

Badigeonne légèrement les bords avec un peu d’œuf battu pour une belle couleur à la cuisson. Enfourne 30–35 minutes à 200 °C jusqu’à ce que la pâte soit dorée et la garniture prise.

Sors la tarte du four et laisse reposer 8–10 minutes. Juste avant de servir, saupoudre 1/2 cuillère à café d’Assemblage pour asperges en pluie fine sur la tarte pour conserver les notes florales et zestées; ajoute un filet d’huile d’olive si tu veux.

Découpe et sers tiède avec une salade poivrée ou des jeunes pousses pour contraster la douceur de la courge.

Le conseil des Épices Curieuses

Rôtis les cubes de butternut sur une seule couche pour qu’ils caramélisent bien. Si la pâte dore trop vite, couvre-la de papier aluminium en fin de cuisson. Ajoute l’Assemblage uniquement en sortie de four pour préserver ses notes florales.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit