

Flammenkueche à la courge butternut grillée au fromage de chèvre



Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g de farine
- 5 cl d'huile d'olive pour la pâte et 2 c. à s. d'huile d'olive
- 5 cl d'eau
- 400 g de courge de type butternut
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 100 g de fromage blanc
- 1 oignon rouge
- 1 bûchette de fromage de chèvre
- 1 c. à s. de noisettes
- 1 branche de sauge ou de thym
- Sel & poivre

Les étapes

Dans un saladier, mélanger la farine avec 5 cl d'huile d'olive et du sel. Pétrir en ajoutant petit à petit l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. La filmer puis l'entreposer au réfrigérateur pendant 2 h. Laver le morceau de courge butternut. Éliminer les graines ainsi que l'ensemble des parties filandreuses. Couper votre courge en tranches. Oter la première peau de l'oignon et le couper en petits quartiers. Déposer les tranches de butternut et les quartiers d'oignon sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone. Les huiler légèrement, saler et poivrer. Enfourner à 220°C pendant 10 minutes.

Dans un bol, mélanger la crème fraîche, le fromage blanc, le sel et le poivre.

Hacher grossièrement les noisettes.

Sur le plan fariné, étaler la pâte au rouleau à pâtisserie.

La déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone. Replier les bords de la pâte.

Couper la bûchette de chèvre en tranches.

Étaler, sur toute la surface de la pâte, une généreuse couche du mélange crème/fromage blanc.

Agrémenter la surface de tranches de bûchettes de chèvre, de butternut, d'oignon rouge et de noisettes. Enfourner à 275°C pendant 15 minutes.

Hors du feu, décorer la tarte de quelques feuilles de sauge ou de thym frais.

Source : <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/soupe-lentilles-potiron-et-aubergine-189180>