

SNACK



Tarte flambée automnale au butternut, betterave rouge et Gorgonzola

Pour 10 tartes flambées :

.....
10 fonds de tarte, Art. n° 93602
750 g butternut
5 boules de betterave rouge
375 g Gorgonzola
800 g crème fraîche
1 botte persil
sel, poivre
.....

- ❶ Laver les betteraves rouges, peler et couper en fines tranches.
- ❷ Couper les butternuts en deux, épépiner, couper en lamelles et peler si nécessaire. Chauffer un peu d'huile dans une poêle, cuire le butternut à feu vif pendant 2-3 minutes, assaisonner.
- ❸ Dérouler le fond de tarte et disposer sur une plaque de cuisson. Tartiner de crème fraîche, garnir de butternut et de betterave rouge. Parsemer de Gorgonzola.
- ❹ Cuire pendant 3-4 minutes dans un four préchauffé à 270 °C. Décorer de persil.