







Tarte Butternut & Sésame By Cath

 ULTRABLADE	Nombre 6 Personnes	<i>Version avec le robot Companion</i> 
 BATTEUR	Préparation 15 minutes	
 DECOUPE LEGUMES Disque H (Trancher Gros)	Cuisson 35 minutes	
 DISQUE H	Pause --	
		TARTE & QUICHE Plat végétarien

INGREDIENTS :

- 1 fond de pâte brisée
- 600g courge butternut (soit 1/2 courge environ)
- 6 œufs
- 100g gruyère râpé
- 25g parmesan
- 1/8 tsp* muscade (0.62ml)
- 2 càs graines de sésame dorées
- Sel, poivre

ETAPE N°1

- Couper la courge butternut en 2 et ôter les graines** à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Eplucher le butternut***
- Couper le butternut en tronçons (qui puissent entrer dans la goulotte du kit découpe légumes).

ETAPE N°2

Accessoires :
Découpe-Légumes
Disque H
Paramètres :
Vit.9 / --- / 15 sec

- Positionner le kit découpe légumes avec le disque H (pour trancher gros) dans la cuve du robot
- Insérer les premiers morceaux de courge dans la goulotte et régler la vitesse sur 9 pour 15 sec
- Lancer le programme et trancher la courge ****

ETAPE N°3

- Foncer un moule à tarte de 28cm environ avec la pâte brisée.
- Recouvrir la pâte avec les tranches de butternut en les chevauchant légèrement.

ETAPE N°4

- Préchauffer le four à 180°C (Memo pour convertir degré/ thermostat disponible sur passionsbycath.fr)

ETAPE N°5

Accessoires :
ULTRABLADE
Paramètres :
Vit.12 / --- / 15 sec

- Nettoyer la cuve du robot.
- Y positionner l'UltraBlade.
- Ajouter le gruyère et le parmesan dans la cuve
- Verrouiller le couvercle et lancer le robot, vitesse 12 pendant 15 secondes.

ETAPE N°6

Accessoires :
BATTEUR
Paramètres :
Vit.7 / --- / 30 sec

- Oter l'UltraBlade et le remplacer par le batteur
- Ajouter les œufs dans la cuve
- Ajouter la muscade
- Saler & poivrer
- Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 7 pendant 30 secondes.

ETAPE N°7

- Répartir la préparation sur la tarte.
- Parsemer le dessus avec les graines de sésame.
- Enfourner 35 minutes à 180°C

- Servir la tarte chaude accompagnée d'une salade.

www.passionsbycath.fr



YouTube



COOKING By Cath



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable



Recette disponible en VIDEO

Rendez-vous sur YouTube ou sur passionsbycath.fr

** 1/8 tsp = 0.62ml - rendez-vous sur passionsbycath.fr*

*** Conserver les graines de courges, elles ont de multiples intérêts
(Pour en savoir plus, rendez-vous sur passionsbycath.fr)*

**** Utiliser un rasoir à légumes plutôt qu'un couteau économe pour éplucher le
butternut plus facilement.*

***** Nettoyer le kit découpe légumes de suite après utilisation avec un chiffon
imbibé d'huile pour éviter toute coloration du plastique par le butternut.
Retrouvez toutes les autres astuces pour garder votre robot aussi beau qu'au
premier jour sur passionsbycath.fr*