

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Pumpkin Tartin' au brocciu



Imprimer



Commenter

Préparation: **15 min**

Ingrédients

Pour 1 personne

- 2 rondelles de courge butternut de 1 cm d'épaisseur
- 50g de Brocciu ou de brousse
- 2 c. à c. de miel liquide
- 1 c. à c. d'huile de noisette
- 6 noisettes
- 6 noix
- Quelques feuilles de pourpier ou mesclun

1. Remplissez la cuve du Vitaliseur d'eau au tiers et portez à ébullition.
2. Lavez la courge butternut et prélevez 2 tranches de 1cm d'épaisseur dans la partie longue de la courge.
3. Faites cuire sur le tamis les 2 tranches de courge pendant 6 min puis déposez-les sur une assiette.
4. Faites torrifier les noisettes à la poêle quelques minutes.
5. Etalez une grosse cuillère à soupe de brocciu sur la courge.
6. Parsemez de noisettes et noix puis versez l'équivalent d'une c. à c. de miel sur la tartine.
7. Terminez par verser l'huile de noisette.

*Cette entrée rapide et originale a été réalisée par Jennifer Martin pour le magazine 95° #25 spécial burgers et tartines.
Astuces (facultatif) : Vous pouvez remplacer le miel par du sirop d'érable ou d'agave.*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)