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 sue le tamis les 2 tranches de courge pendant 6 min puis déposez-les sur une assiette.
4. Faites torréfier 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