

cuisiner.



RECETTE

TARTE ÉPICÉE À LA COURGE

Pour 8 personnes

Pâte sablée :

Préchauffer le four à 180 °C.

POUR LA PÂTE SABLÉE :

200 g de farine,
40 g de sucre glace,
100 g de beurre demi-sel,
1 jaune d'œuf,
20 g d'eau.

Dans un récipient, sabler le beurre, la farine et le sucre glace. Incorporer le jaune d'œuf et l'eau. Malaxer jusqu'à l'obtention d'une boule homogène. Laisser reposer 1 heure au frais.

Abaissier la pâte à l'aide d'un rouleau et la disposer dans le moule à tarte ou dans le cercle à pâtisserie. Piquer et enfourner à 180 °C pendant 10 minutes.

POUR L'APPAREIL :

350 g de potiron,
80 g de mascarpone,
90 g de cassonade,
1 œuf,
5 g du mélange 4 épices.

Appareil :

Peler la courge, la couper grossièrement en morceaux et la cuire à l'eau jusqu'à ce qu'elle devienne tendre sous la lame de votre couteau.

Dans un récipient, mixer et mélanger, à l'aide d'un fouet, au reste des ingrédients.

POUR LE GLAÇAGE :

50 g de crème liquide 35 %
50 g de mascarpone,
20 g de sucre glace,
1 orange,
15 g de graines de courges,
une pincée de sucre cristal.

Verser sur le fond de tarte et enfourner à 180 °C pendant 20 minutes environ. L'appareil doit être pris.

Glaçage :

Torréfier dans une poêle les graines de courges avec une pincée de sucre cristal. Laisser refroidir.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE :

moule à tarte
ou cercle de 24 cm de diamètre,
poche,
douille,
râpe ou zesteur.

Fouetter le fromage mascarpone et la crème liquide jusqu'à la consistance d'une chantilly ferme. Ajouter le sucre glace et mélanger délicatement.

Remplir une poche, munie d'une douille de votre choix, avec le glaçage et dresser sur la tarte bien froide.

Décorer avec les zestes d'orange et les graines de courges. Conserver au frais.

Citron et Melon d'eau

8, rue Saint-Nicolas

09 87 76 17 65



MARIE MINIER
ET CAMILLE STELLEMAN

CITRON ET MELON D'EAU

Citron & Melon d'eau, c'est la combinaison du talent de deux copines qui se sont rencontrées sur les bancs de l'école hôtelière de Dinard. Camille Stelleman et Marie Minier ont créé l'été dernier leur restaurant, rue Saint-Nicolas, en lieu et place de l'ancienne épicerie vietnamienne Nguyen. Citron & Melon d'eau est un café gourmand où l'on peut déguster des pâtisseries ainsi que de la petite restauration faite maison et renouvelée au fil des saisons (plat du jour, tartes salées, salades, soupes...). Le dimanche c'est le brunch qui règne en maître à 11 h ou 13 h sur réservation. Après la grasse matinée, les clients peuvent ainsi prendre tout leur temps pour aller puiser dans le buffet et profiter d'un repas varié qui tiendra la faim à distance jusqu'au soir.