TARTE AU POTIRON, GORGONZOLA ET MIX DE GRAINES



Chef: Gianluca Galliera

Ingrédients Menù

100 g. Grancrema di Gorgonzola D.O.P. (Grancrema de Gorgonzola D.O.P.) - KF1X
250 g. Crema di zucca (Crème de potiron) - EC0K
q.b. Semi di girasole decorticati (Graines de tournesol décortiquées) - RJ0
q.b. Semi di lino (Graines de lin) - R70
q.b. Semi di sesamo (Graines de sésame) - R00
q.b. Semi di zucca decorticati (Graines de courge décortiquées) - RB0

Ingrédients

1 portion de garniture à base de ricotta
400 g Pâte feuilletée
5 g Sel
50 g Parmesan râpé
100 g Chapelure
1 g Romarin
2 œufs (ou 100 g d'œuf pasteurisé en brique : 50 g pour la garniture et 50 g pour badigeonner la surface)

Préparation

Ingrédients pour un moule de 26/28 cm de diamètre :
Versez une portion de garniture à base de ricotta dans un bol, puis ajoutez la crème de potiron, le sel, le parmesan râpé, la Grancrema de Gorgonzola, un œuf entier et le romarin finement haché. Mélangez bien les ingrédients et épaississez avec la chapelure. Tapissez un moule avec la pâte feuilletée. Garnissez avec le mélange obtenu, en l'étalant de manière homogène. Recouvrez la tarte avec un disque de pâte feuilletée et scellez les bords en les pressant avec une fourchette. Badigeonnez la surface avec du jaune d'œuf et parsemez de graines. Faites cuire au four à 170/180°C pendant 30 à 35 minutes

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)