Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Préparer une tarte au potiron simple et savoureuse avec du fromage Gouda

Ingrédients

- 1 citrouille orange
- 1 boîte de pâte feuilletée au beurre
- 4 œufs
- 250 grammes de fromage blanc français entier
- 2 cuillères à café de curry en poudre
- 150 gramme de vieux gouda râpé ou de fromage à l'ail bio
- 4 brins de thym
- Poivre et sel

Méthode de préparation de la tarte au potiron

Régalez-vous avec notre délicieuse tarte au potiron, une combinaison parfaite de potiron sucré et de fromage salé. Cette recette est étonnamment facile à réaliser et idéale pour toutes les occasions. Que vous choisissiez notre fromage Gouda vieilli ou l'unique fromage à l'ail bio d'Henri Willig, le résultat est toujours savoureux. Avec une touche de curry et de thym, ce plat est non seulement un délice pour les papilles, mais aussi un régal pour les yeux. Laissez-vous surprendre par les délicieuses saveurs de cette tarte au potiron !

La préparation

1: Préchauffer le four à 200 degrés Celsius.
2: Nettoyer ensuite la courge orange et la couper en quartiers d'environ un demi-centimètre d'épaisseur.
3: Garnir un moule à quiche (ou un moule à charnière) avec la pâte feuilletée à la crème au beurre
4: Placer ensuite les segments de citrouille sur le dessus
5: Battre les œufs avec le fromage blanc français, le curry, le vieux gouda ou le fromage à l'ail bio (au choix), le poivre et le sel et étaler ce mélange sur le potiron.
6: Répartissez le thym sur le gâteau et faites-le cuire au four pendant 40 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
7: Laissez refroidir le gâteau pendant un moment et dégustez cette délicieuse tarte à la citrouille.

Prêt à préparer votre propre tarte au potiron

Essayez dès maintenant notre recette de tarte à la citrouille, facile et délicieuse. Pour obtenir les meilleurs fromages et autres ingrédients, consultez notre boutique en ligne. Bonne cuisson et bon appétit avec cette savoureuse tarte !