

Tarte fine aux saveurs d'automne, potimarron glacé et chips de canard



Pour 4 personnes :

1 pâton de pâte feuilletée (maison ou du commerce, mais il est préférable d'acheter alors la pâte feuilletée en bloc et non pré-étalée).

200g de chair de potimarron

165g de mascarpone

40g de noisettes (on en trouve entières et non salées dans les rayons pâtisseries des supermarchés)

200g de champignons de Paris frais

20 tranches fines de magret de canard séché dont on aura pris soin d'ôter la bandelette de graisse (maison ou du commerce)

1 jaune d'oeuf

1 gousse d'ail hâchée

Sel, poivre

Commencer par le potimarron glacé :

Mixer de façon uniforme la chair de potimarron avec 65g de mascarpone.

(Avec un mixer Braun ou un autre, ou encore à la fourchette pour les courageuses, tout est possible !). Saler et poivrer. Placer la purée ainsi obtenue dans une boîte hermétique et la mettre au congélateur quelques heures, jusqu'à ce qu'elle prenne une consistance de glace.

Il faut bien veiller à mélanger régulièrement la préparation, sinon de petits cristaux se forment.

S'occuper ensuite des tartelettes :

Préchauffer le four à 180°.

Étaler au rouleau le pâton de pâte feuilletée en un grand rectangle afin de pouvoir y découper 4 cercles de 12cm de diamètre (à l'aide d'un emporte-pièce ou, comme moi, du dessous d'une assiette à dessert).



Mixer 30g de noisettes afin d'obtenir une poudre fine, et bien la mélanger aux 100g restants de mascarpone et à la gousse d'ail hâchée. Saler, poivrer. Étaler cette crème sur les disques de pâte feuilletée en couche fine. Laisser 1cm de bordure sans crème tout autour de chaque cercle.

Couper les champignons de Paris en lamelles bien uniformes et les disposer sur la crème.

Réserver 4 tranches de magret séché et couper les autres en 2 dans le sens de la longueur, puis également en 2 dans le sens de la largeur afin d'obtenir de petites lamelles. Les intercaler avec les champignons. À l'aide d'un pinceau, étaler ensuite un peu de jaune d'oeuf sur les bords des tartes.

Mixer très grossièrement les 10g de noisettes restants et les répartir sur les tartelettes. Cuire 25min à four chaud.

Pendant ce temps, préparer les chips de canard :
Faire revenir quelques minutes les 4 tranches de magret restantes dans une poêle anti-adhésive très chaude. Lorsqu'elles commencent à sécher et à se colorer, les enlever de la poêle et les égoutter sur du papier absorbant le temps du dressage.

Finir par le dressage :
Dans chaque assiette, disposer une tarte fine, une boule de potimarron glacé au centre de chacune d'entre elles et une chips de canard sur la boule de glace.
Déguster immédiatement, pour pouvoir profiter du contraste de la chaleur et du croustillant de la tarte et de la chips et d'autre part du fondant du potimarron glacé.

<http://gwenouille76.canalblog.com/>