

Tarte au Potimarron

LES INGRÉDIENTS

- 150 gr de farine
- 70 gr de beurre
- 1 cc de sel rose de l'Himalaya
- 1cc de poivre noir
- 2 cc de sucre
- 50 à 60 ml d'eau
- 500 gr de potimarron
- 1 piment rouge
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cs de persil haché

LA RECETTE

- Préparer la pâte en pétrissant la farine, le sel, l'eau et le beurre, l'étaler finement sur votre plan de travail fariné et l'abaisser dans un moule.
- Épépiner le potimarron et le couper en quartiers fins avec le [couteau Santoku GEN COLOR](#) de KYOCERA.
- Épépiner et hacher finement le piment toujours avec le [couteau Santoku GEN COLOR](#) de KYOCERA.
- Chauffer l'huile à la poêle, faire blondir le potimarron et le piment, ajouter le beurre, assaisonner avec le sel rose de l'Himalaya et le poivre noir grâce [au moulin Duo réglable à mécanisme en céramique](#) de KYOCERA.
- Ajouter le sucre.
- Disposer le potimarron sur la pâte et faire cuire 20 à 25 minutes à 180° (th.6) en chaleur tournante.
- Saupoudrer la tarte de persil après la cuisson.

Pour un repas 100% vegan, accompagnez cette tarte au potimarron d'un jus vert de concombre et basilic.

Vous pouvez profiter : Bonne Dégustation !

www.kyocera.fr

Contact Presse : KEEPINTOUCH

Delfine BOURGUIGNON

Email : rp@keepintouch.fr

Tel. : 01 45 72 12 47 / 06 60 49 92 01



VOS OUTILS

✓ **1 couteau Santoku GEN COLOR de KYOCERA** à lame en céramique blanche de 14 cm, pour la robustesse et le tranchant optimal de sa découpe.

✓ **1 Moulin Duo réglable** avec mécanisme céramique pour la préservation des saveurs.

