

LA RECETTE du LUNDI



mini-citrouilles au potimarron rôti & chèvre miel

apéro



INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 300 g de potimarron (ou butternut)
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 40 g de cerneaux de noix - Comptoir des Arômes
- 1 c. à soupe de miel de thym - Comptoir des Arômes
- 1 c. à café de paprika fumé - Comptoir des Arômes (dans la farce)
- ½ c. à café de muscade - Comptoir des Arômes
- ½ c. à café de fleur de sel aux épices grillées - Comptoir des Arômes
- 1 c. à café de poivre de Madagascar - Comptoir des Arômes
- 1 jaune d'œuf
- ½ c. à café supplémentaire de paprika fumé - Comptoir des Arômes (pour la dorure)
- Quelques brins de ciboulette ou de persil plat (ou queues de pommes pour un effet réaliste)



Pour 10 mini-citrouilles



PRÉPARATION :



1. **Rôtir le potimarron :** Préchauffe le four à 180°C. Coupe le potimarron en cubes, dépose-les sur une plaque, arrose d'un filet d'huile et saupoudre de fleur de sel aux épices grillées. Fais rôtir 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
2. **Préparer la farce.** Écrase le potimarron rôti à la fourchette. Ajoute le chèvre frais, les noix concassées, le miel de thym, la muscade et le paprika fumé. Mélange bien jusqu'à obtenir une farce homogène et crémeuse.
3. **Façonner les citrouilles.** Découpe 10 cercles de pâte feuilletée (environ 10 cm de diamètre). Dépose une cuillère de farce au centre, referme délicatement pour former une boule. Ficelle chaque boule de manière à former les rainures d'une citrouille.
4. **Dorer et enfourner.** Mélange le jaune d'œuf avec le paprika fumé, puis badigeonne les citrouilles. Enfourne 20 minutes à 180°C jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.
5. **Dressage.** Laisse tiédir, retire les ficelles et plante un brin de ciboulette ou de persil pour former la "queue" 🎃

🌿 Astuce du Comptoir

- Pour un effet encore plus gourmand, ajoute quelques dés de poire ou un filet de vinaigre balsamique à la figue dans la farce.
- Et si tu veux un rendu encore plus doré, saupoudre légèrement de sucre vanillé du Comptoir avant la cuisson pour un fini brillant et caramélisé.

