

TARTINE D'AUTOMNE

- LES INGRÉDIENTS -

Pour 2 personnes

Courge	400 gr. env.
Oignon blanc	1
Noix	30 gr. env.
Tête d'ail	1 petite
Ricotta	250 gr. env.
Pain frais	2 grosses tranches
Épinards frais ou roquette	1 poignée
Huile d'olive	quelques filets
Herbes de Provence	1 pincée
Sel	selon goût
Poivre	selon goût

- PRÉPARATION -

Ricotta à l'ail grillé :

Préchauffer le four à 200°C.

Couper le haut de la tête d'ail, arroser d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer. Enfourner jusqu'à ce que l'ail soit caramélisé. Dégager les gousses d'ail et les réduire en purée.

Incorporer la purée d'ail à la ricotta, saler, poivrer et verser un filet d'huile d'olive. Bien mélanger et réserver.

Courge et noix :

Émincer l'oignon, couper la courge en cubes et concasser les noix.

Dans une poêle chaude, verser un filet d'huile et y faire revenir les oignons avec une pincée de sel. Une fois les oignons translucides, ajouter la courge et faire revenir avec une pincée d'herbes de Provence. Lorsque la courge est tendre, ajouter les noix concassées.

Réserver.

Tartine :

Verser un filet d'huile d'olive sur les deux tranches de pain et faire dorer des deux côtés dans une poêle bien chaude.

Étaler une couche de ricotta à l'ail grillé, disposer quelques feuilles d'épinards frais (ou de roquette !) puis ajouter les cubes de courge sautés.

Vous pouvez accompagner la tartine d'une bonne salade. Bon appétit !

