



Tarte fine au potimarron, olives d'Espagne noire hojiblanca noires et jambon sec

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Temps total : 1 heure 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la pâte

- 280 g de farine ordinaire
- 3 g de levure boulangère
- 2 c. à soupe d'huile de colza
- 12 cl d'eau tiède
- 1/2 c. à café de sel

Pour la garniture

- 200 g de potimarron bio
- 150 g de crème fraîche
- 150 g d'olives noires Hojiblanca dénoyautées
- 120 g de manchego
- 200 g de champignon de Paris
- 1 filet d'huile d'olive
- poivre
- 5 tranches de jambon sec de pays ou pata negra
- jeunes pousses

Préparer la pâte

1. Dans un saladier, verser un fond d'eau et y délayer la levure.
2. Incorporer ensuite la farine, le sel (sans qu'il soit au contact de la levure) et le reste de l'eau puis remuer le tout.
3. Ajouter l'huile et mélanger à nouveau.
4. Travailler la pâte pour qu'elle devienne souple et ne colle plus.
5. Former une boule, puis la recouvrir d'un linge humidifié.
6. Laisser reposer dans un endroit chaud pendant 1 h, le temps que la pâte gonfle.

Préparer la garniture

1. Pendant que la pâte monte, préchauffer le four à 180°C.
2. Nettoyer les champignons et les couper en lamelles. Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive et faire sauter les champignons avec la sauge. Lorsque les champignons ont réduit, réserver.
3. Bien laver le potimarron, garder la peau. Détailler de fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Réserver.
4. Dans un saladier, mélanger la crème avec le poivre.
5. Couper 1/3 des olives en petites rondelles
6. Détailler de fines lamelles de manchego à l'aide d'un couteau très aiguisé.

Préparer la tarte fine

1. Étaler la pâte très finement sur une feuille de papier sulfurisé, en formant un grand rectangle de 35 x 25 cm environ.
2. Étaler généreusement la crème fraîche sur la totalité de la surface de la pâte, en couche relativement épaisse.
3. Répartir les lamelles de potimarron, les champignons cuits, les olives noires Hojiblanca, les feuilles de sauge et le manchego sur la pâte.
4. Enfourner pour 40 minutes de cuisson à 180°C. Surveiller la coloration : la pâte doit être dorée mais ne doit pas trop cuire.
5. Sortir la tarte du four et la mettre sur une grille.
6. Couper les tranches de jambon cru grossièrement et répartir le jambon sur la tarte. Répartir quelques pousses de salade et servir.