Whirlpool vous sert les desserts les plus savoureux et les plus rapides à réaliser au four à micro-ondes grâce à la technologie Crisp

Tarte salée à la butternut, aux noix de pécan et au romarin

Ingrédients :

- ½ courge butternut
- 1 pâte feuilletée prête à l'emploi
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 4 c. à s. de sirop d'érable
- ½ c. à s. de cannelle
- 1 pincée de poivre noir
- 1 pincée de sel
- 2 gousses d'ail frais (pressées)
- 2 branches de romarin frais
- 1 poignée de noix de pécan hachées
- 4 c. à s. de parmesan râpé

Préparation :

Coupez l'extrémité supérieure de la butternut et épluchez-la à l'aide d'un épluche-légumes ou d'un couteau aiguisé. Utilisez une mandoline pour former de fines tranches. Si vous n'en avez pas, vous pouvez le faire avec un grand couteau. Mettez les tranches dans un récipient et ajoutez-y l'huile d'olive, le sirop d'érable, la cannelle, le poivre, le sel, l'ail, le romarin et les noix de pécan. Mélangez bien le tout.

Au four : déroulez la pâte feuilletée (en général avec le papier cuisson) et placez-la sur une plaque de cuisson.
Au four à micro-ondes avec fonction Crisp : déroulez la pâte feuilletée, retirez le papier cuisson et placez-la directement dans le plat Crisp.

Faites des trous au centre et laissez dépasser un bord d'environ 1 cm. Répartissez les tranches de butternut en rond sur la pâte feuilletée en les superposant pour un bel effet éventail. Répétez l'opération au centre. Assaisonnez une dernière fois de poivre noir et de sel.

Au four : faites cuire la tarte pendant environ 30 minutes dans un four préchauffé à 185 °C (chaleur tournante).
Au four à micro-ondes avec fonction Crisp : faites cuire la tarte pendant 12 à 14 minutes sur la fonction Crisp.
Garnissez de parmesan fraîchement râpé.