

Tartelette potiron grillé et feta

4 pers | 25 mn

Les **ingrédients**

- 200 g de potiron
- 100 g de feta
- 100 g de champignons
- 2 tomates
- 1 pincée de curry en poudre
- 1 pâte feuilletée
- Huile d’olive
- Sel, poivre
- Origan frais

La **recette**

Etape 1

Préchauffez le four à 180°C.

Etape 2

Coupez le potiron en dés et étalez-le sur la plaque, recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez de curry, sel, poivre et huile d’olive. Faites-les griller au four pendant 15 minutes.

Etape 3

Badigeonner d’huile 4 moules à tartelette, répartissez la pâte feuilletée coupée en 4 dans chacun des moules, puis badigeonnez-les d'huile d’olive.

Etape 4

Pelez les tomates, coupez-les en dés et laissez-les s’égoutter. Émincez finement les champignons.Répartissez les dés de tomates et de potiron grillés dans les moules à tartelettes.

Etape 5

Recouvrez de champignons et feta émiettée. Salez, poivrez et faites cuire 20 minutes au four.
Démoulez et servez sans tarder !