

Tarteletki z dynią, romanescio i kozim serem



IZABELA / THEGROOBA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
kozi ser na czerwonym winie	15 dag
jaja	3 szt.,
śmietana 12%	1 opakowanie
oliwa	4 łyżki
sól	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
Gałka muskatołowa cała Prymat	
masło do wysmarowania foremek	
dynia	800 gram
szalotka	1 sztuka
kalafior	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię pokrojoną w kostkę wymieszać w misce z oliwą, doprawić solą, pieprzem, oraz łyżeczką czosnku w proszku. Wyłożyć na wyłożoną papierem do pieczenia blachę. Piec w piekarniku nagrzanym na 190-200 stopni przez 25 minut.

Cebulkę podsmażyć chwilę na maśle. Ciasto francuskie podzielić na 6 kwadratów, wylepić nimi wysmarowane masłem foremki, dociskając ściśle do ścianek. Piec z wkładem 10 minut w temp 200 stopni (na każdą foremkę kawałek papieru do pieczenia i dwie garści ziaren fasoli jako ciężar) - można jednocześnie z dynią, na wyższej kratce.

Kalafiora zalać wrzątkiem, zagotować, przelać zimną wodą na sicie.

Jaja wymieszać ze śmietaną, oraz 2/3 startego sera koziego, doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatową. Do tej masy dodać 2/3 upieczonych kawałków dyni.

Z foremek usunąć papier i fasolę. Wypełnić po równo foremki masą jajeczną z dynią, na wierzchu dodać resztę dyni i szalotkę. Piec w temp 200 stopni ok. 25 minut.

Wyjąć foremki, zobaczyć czy masa się ścięła, jak nie - podpiec jeszcze 3 minutki. Wyciągnąć, wbić w tarteletki kawałki zielonego kalafiora. Posypać startą na szerokie wiórki resztą sera (można to zrobić obierakiem do warzyw). Wstawić do wyłączzonego, ciepłego piekarnika, by ser na wierzchu ładnie się rozpuścił.

Ciekawe połączenie słodkiej dyni, z fakturą kalafiora i wyrazistym winno-kremowym smakiem sera koziego.

Po lekkim przestudzeniu, wyjąć tarteletki, oddzielając ciasto nożykiem od brzegów foremek. Podawać z kleksem śmietany.