

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://odelie.blogspot.com>

Tarte aux Patates Douces Chèvre et Safran

Ingrédients

pour 4 personnes

- 800g de patates douces
- 150g de bûche de chèvre
- 2 oeufs
- 150 mL de crème liquide
- 100 mL de lait
- quelques pistils de safran
- 170g de farine bise
- 8cs de flocons d'avoine
- 2cs de poudre d'amandes
- 1cs de graines mélangées
- 5cs d'huile d'olive
- 1cc de curcuma
- fleur de sel
- eau

Méthode

Porter la crème et le lait à ébullition avec le safran

Laisser infuser au moins une heure

Peler et couper en morceaux les patates douces

Rôtir au four 35 minutes à 180°C

Mélanger la farine, l'avoine, la poudre d'amandes et les graines

Assaisonner de curcuma et de fleur de sel

Verser l'huile d'olive et mélanger

Amalgamer pour former une boule, en ajoutant de l'eau au besoin

Laisser reposer la pâte 15 minutes

Étaler la pâte et en foncer un moule à tarte

Cuire à blanc 12-15 minutes à 170-180°C

Ecraser la chair de patates douces en purée

Garnir le fond de tarte de cette purée

Battre les deux œufs, avec la crème et le lait au safran

Recouvrir la chair de patates douces de cette migaine

Disposer des rondelles de chèvre à la surface

Cuire 20-25 minutes à 170-180°C.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>