

# Tarte fine à la courge, pancetta, épinard et feta de brebis

Recette pour 4 personnes

## Description

Petits dés de courge buttercup caramélisés, chips de pancetta croustillantes, épinards et fromage feta de brebis émietté.

## L'astuce du chef

La cuisson de la pâte feuilletée entre deux plaques de cuisson permet d'obtenir des tartes fines et de prévenir que la pâte lève trop.

## Ingrédients

### Pour la tarte fine à la courge

- 0.50 Feuille(s) Pâte feuilletée
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Petit(e)(s) Courge butternut
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 2 Poignée(s) Bébés épinards
- 100 Gr Feta de brebis
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

### Pour les chips de pancetta

- 4 Tranche(s) Pancetta
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Émincez l'oignon rouge, épluchez la courge et coupez-la en petits dés. Hachez les feuilles de thym et l'ail finement.

### Préparation de la pâte feuilletée

Coupez la pâte feuilletée en 4 rectangles égaux. Badigeonnez ces rectangles d'oeuf battu. Placez la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin et couvrez le tout d'un deuxième papier parchemin et d'une deuxième plaque de cuisson. Faites cuire au four pendant 15 à 20 minutes. À sa sortie du four, la pâte devra être bien dorée. Laissez-la alors refroidir

### Préparation des chips de pancetta

Déposez les tranches de pancetta sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin et placez-les tout au four jusqu'à ce que la pancetta soit bien croquante (environ 12-15 minutes).

### Préparation de la courge

Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir les dés de courges à feu vif. Assaisonnez de sel et de poivre. Laissez cuire 6-8 minutes puis incorporez les oignons rouges. Laissez quelques minutes supplémentaires jusqu'à ce que le tout soit tendre et ajoutez le thym frais ainsi que l'ail haché.

#### Finition des tartes fines

Déposez les dés de courge sur la pâte feuilletée. Couvrez de fromage feta émietté puis enfournez votre tarte pendant 5 minutes afin de réchauffer le tout. À la sortie du four placez une chips de pancetta sur le dessus de votre tarte et servez-la accompagnée de quelques feuilles de bébé épinard.

**Bon appétit!**