

Tartes feuilletées aux patates douces, de Yotam Ottolenghi

Recette inspirée du blog une aiguille dans l'potage qui s'était inspiré de Yotam Ottolenghi.

Ingrédients pour 4 feuilletés :

- 3 patates douces de 350 g environ chacune
- 250 g de pâte feuilletée rectangulaire
- 1 oeuf légèrement battu (facultatif)
- 10 cl de crème aigre (ou crème fraîche épaisse et un filet de jus de citron)
- 100 g de feta
- 2 c à s de graines de potiron
- Piment d'Espelette
- 1 c à s d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 c à c de persil plat ciselé
- Sel, poivre



- Préchauffer le four à 200°C. Laver les patates douces et les faire cuire 35 à 45 min jusqu'à ce qu'elles ramollissent tout en restant fermes en leur centre (vérifier avec la pointe d'un couteau) - ou les cuire pelées au four à micro-ondes. Les laisser refroidir. Une fois refroidies, les éplucher et les couper en tranches de 3 mm d'épaisseur.
- Pendant ce temps, étaler la pâte feuilletée. Découper 4 rectangles et les piquer avec une fourchette.
- Poser les rectangles de pâte sur une plaque de cuisson, en les espaçant, et laisser reposer au réfrigérateur au moins 30 min.
- Sortir la pâte et la badigeonner d'oeuf battu. Etalez une fine couche de crème aigre sur les fonds de pâte, en laissant un espace de 5 mm sur le pourtour.
- Disposez les tranches de patate douce en les faisant chevaucher légèrement, sans en mettre sur le bord. salez, poivrez, saupoudrez d'un peu de piment d'Espelette. Parsemez de féta émiettée et de graines de potiron.
- Enfournez pour 20 à 25 min, jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite et dorée.
- Pendant la cuisson, mélangez l'huile d'olive, l'ail et le persil et 1 pincée de sel. Dès la sortie du four, badigeonnez les tartelettes de ce mélange.
- Servez chaud ou à température ambiante, avec une salade verte.