

**INGRÉDIENTS** 4 PORTIONS 1 H. 15 MIN INTERMÉDIAIRE

1 paquet de Chick'n Style Filet  
Pièces Garden Gourmet

400 g de chair de citrouille /  
potiron

2 feuilles de pâte feuilletée

4 à 6 tranches de pâte à tarte  
salée (surgelée)

3 oeufs

1 citron (zeste seulement)

100 ml de lait (végane)

120 g de crème fraîche (végane)

100 g de mozzarella (végane)

sel

poivre

Ne te laisse pas effrayer par ce visage! Cette tarte à la citrouille végétane avec des morceaux de filet Garden Gourmet est une douceur idéale pour bien fêter Halloween !

**PRÉPARATION****1. Cuisson de la citrouille**

Préchauffe le four à 180°C et laisse décongeler la pâte à tarte salée. Coupe la citrouille en morceaux, retire les graines, épluche-la et coupe-la en cubes égaux. Fais bouillir les morceaux de citrouille dans de l'eau salée pendant environ 15 minutes. Mixe les 2/3 en purée avec un mixeur plongeant ou un robot culinaire.

**2. Mélange des ingrédients**

Mélange la purée de citrouille avec le lait, la crème fraîche, le fromage et les œufs. Assaisonne de sel, de poivre et de zeste de citron râpé.

**3. Cuisson des filets Garden Gourmet**

Fais frire les morceaux de filets Garden Gourmet pendant quelques minutes dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés, retire-les de la poêle et laisse-les refroidir un moment.

**4. Etalement de la pâte**

Graisse le moule avec un peu d'huile et tapisse-le de papier sulfurisé. Assemble les tranches de pâte. Étale-les en une grande plaque et tapisse-en le moule.

**5. Cuisson de la tarte au four**

Verse le mélange de purée de citrouille dans le moule et répartis les morceaux de citrouille et les morceaux de filets Garden Gourmet. Fais cuire la tarte au milieu du four pendant environ 45 minutes.

**6. Préparation finale et décoration**

Roule les feuilles de pâte feuilletée les unes sur les autres pour former une tranche de la taille d'un moule à cake, pose-la sur une feuille de papier sulfurisé et découpe-y un visage « effrayant ». Badigeonne de lait ou d'œuf et fais dorer sur une plaque allant au four et place-le sur le dessus de la tarte. Garnis avec la décoration d'Halloween.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.CH/FR**