

Carrés au Saint-Nectaire, potimarron rôti et origan



 1h 5min  Moyen  Bon marché

Par Gruau d'Or

Des carrés au Saint-Nectaire et potimarron rôti parfaits pour un apéritif dînatoire, un brunch ou à déguster en entrée. Petit plus : notre pâte spéciale à l'origan avec la farine Gruau d'Or, brisée et feuilletée en même temps est rapide et facile à faire maison.

Ingrédients

9 pièces

Pour le potimarron rôti :

0,5 potimarron
4 pincées de sel ou sel fin
1 c. à c. d'origan séché

2 c. à s. d'huile d'olive
4 pincées de poivre du moulin

Pour la pâte à l'origan :

250 g de farine de blé bio Gruau d'Or
10 cl d'eau

200 g de beurre demi-sel bien froid
1 c. à s. d'origan séché

Pour les carrés :

150 g de saint-nectaire
4 pincées de poivre du moulin

1 c. à s. d'origan


Matériel

Couteau d'office
Planche à découper
Rouleau à pâtisserie

Papier cuisson
Plaque de cuisson pour four

Préparation

 Préparation : **30min**

 Cuisson : **35min**

 Attente : **10min**

1 Le potimarron rôti :

Préchauffez le four à 200°C (chaleur tournante). Videz le potimarron de ses graines, épluchez-le et coupez-le en tranches. Découpez chaque tranche en deux. Mettez les tranches de potimarron dans un

saladier. Salez, poivrez. Ajoutez l'origan et l'huile d'olive, mélangez le tout.

- 2 Disposez les tranches de potimarron et leur condiment sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé. Enfournez 10 minutes environ, jusqu'à ce que les tranches de potimarron soient légèrement dorées, tendres mais encore un peu fermes.
-

3 **La pâte à l'origan :**

Versez la farine dans un saladier. Mélangez-la avec l'origan séché.

- 4 Ajoutez le beurre froid coupé en morceaux. Malaxez rapidement avec les mains, sans tout mélanger, on garde des gros morceaux de beurre. Versez le sel dans l'eau. Mélangez pour le faire dissoudre. Versez peu à peu dans la pâte, tout en continuant à la malaxer.
-

- 5 Avec un rouleau, étalez la pâte sur le plan de travail fariné. Les morceaux de beurre vont disparaître dans la pâte une fois étalée.
-

- 6 Pliez la pâte en portefeuille : rabattez d'abord le tiers haut sur la pâte, puis le tiers bas par dessus le premier rabat.
-

- 7 Tournez la pâte d'un quart de tour, étalez-la de nouveau.
-

- 8 Puis rabattez-la en portefeuille. Tournez-la de nouveau d'un quart de tour et étalez-la encore. Renouvelez l'opération deux fois, en rabattant la pâte en portefeuille à chaque fois, puis en lui faisant faire un quart de tour avant de l'étaler.
-

9 **Les carrés :**

Étalez la pâte en un carré, sur 3 mm d'épaisseur.

- 10 Ébarbez les bords avec une roulette et découpez la pâte en carrés de 6*6 cm.
-

- 11 Répartissez des tranches de Saint-Nectaire sur la pâte feuilletée à intervalles réguliers Ajoutez par dessus des tranches de potimarron rôties. Saupoudrez de poivre.
-

- 12 Disposez les carrés bien espacés les uns des autres sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez et faites cuire les carrés 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée et le fromage fondu.
-

- 13 Faites tiédir légèrement les carrés avant de les déguster. Saupoudrez-les d'origan frais et servez aussitôt.