



Toque & Tablier



Tarte fine aux tomates multicolores à l'huile d'olive à la menthe

Pour 6 tartes individuelles ou 1 tarte familiale (diamètre 30 cm).

Préparation 30 minutes

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 7-8 feuilles de menthe fraîche
- 60 tomates cerises : prenez un assortiment rouges, jaunes, orange pour la couleur
- Salade de roquette

L'épicier :

- Une tarte brisée salée : voir mon geste du chef associé. Pour les pressés, achetez-là toute prête mais c'est nettement moins bon ...
- Vinaigre balsamique, huile d'olive, huile de colza, sel, poivre

1. Préchauffez votre four à 180°
2. Réalisez la pâte à tarte (voir mon geste du chef et allez directement à l'étape 4. Sinon, suivez ces instructions : abaissez (étalez) votre pâte sur une plaque de votre four (sur laquelle vous aurez précédemment posé un tapis de cuisson en silicone ou du papier sulfurisé). Laissez un 1 mm d'épaisseur pas plus. Découpez des tartes individuelles avec un emporte-pièce (si vous n'en avez pas, prenez un bol et découpez le contour avec un couteau). Piquez à la fourchette et mettez au réfrigérateur
3. Lavez vos tomates équeutez-les et coupez-les en 2. Mettez-les dans un plat et mettez en bas du four pour 10 min afin de les confire. Sortez votre pâte du frais, mettez-là elle aussi au four pour 20 min avec des billes de cuisson pour ne pas qu'elle gonfle.
4. Pendant ce temps, préparez votre huile d'olive à la menthe. Ciselez vos feuilles de menthe, mettez 5 cl d'huile d'olive, salez, poivrez et réservez dans un bol.
5. Sortez les tomates du four.

6. Sortez la pâte du four, badigeonnez d'un œuf battu et ré-enfournez 3 minutes pour la rendre imperméable.
7. Mettez vos tomates sur la pâte en alternant les couleurs et enfournez pour 10 minutes.
8. Faites votre assaisonnement de salade avec du vinaigre balsamique et de l'huile de colza.

Versez votre huile d'olive parfumée à la menthe sur votre tarte fine, parsemez de fleur de sel et servez avec une salade de roquette.

Si vous faites cette entrée pour un dîner entre amis, vous pouvez faire tout faire en avance. Juste avant de passer à table, vous n'aurez plus qu'à mettre 10 min votre tarte au four pour la servir chaude et nappée de votre huile d'olive à la menthe.

On ne jette rien ! : Il vous reste de la menthe ? Découvrez ma recette de filet mignon