

Tarte fine de courgettes et tomates confites

F. Giovannini



Préparation Pâte feuilletée

Préchauffer le four à 200 °C, Air chaud. Cuire les disques de pâte sur papier sulfurisé entre 2 plaques bien plates pendant 20 minutes. Réserver au sec.

Préparation Huile de basilic

Mixer fortement les 40 g de basilic avec 1 dl d'huile d'olive, assaisonner de sel et poivre.

Recette pour 4

Ingrédients

4 disques de pâte feuilletée de 20 cm de diamètre
4 courgettes de taille moyenne
8 tomates
40 g feuilles de basilic
2 dl huile d'olive
1 cuillère à café de pétales de thym
3 gousses d'ail émincées
Sel, poivre, sucre

Ingrédients pour la Masse

100 g poivron rouge coupé en petits dés
100 g poivron jaune coupé en petits dés
200 g tomate coupée en petits dés
1 oignon ciselé
1 gousse d'ail hachée
Huile d'olive
Sel, poivre

Ingrédients pour la Finition

20 olives noires
100 g parmesan
Quelques pousses de saison
Vinaigrette au vinaigre balsamique



Préparation Tomates et courgettes confites

Plonger les tomates dans l'eau bouillante 30 secondes, puis les refroidir aussitôt dans l'eau glacée. Retirer ensuite la peau, les coupées en quatre, retirer l'intérieur et les disposer sur une plaque. Les assaisonner avec un filet d'huile d'olive, sel, poivre, un peu de sucre, les pétales de thym et les gousses d'ail émincées. Préchauffer le four à 100 °C, Air chaud, puis cuire environ 30 minutes. Réserver sur un papier absorbant. Vous pouvez réaliser ces tomates la veille et les conserver au réfrigérateur. Couper les courgettes en rondelles de 2 mm d'épaisseur puis les saisir rapidement dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive, sel et poivre. Réserver sur un papier absorbant.

Présentation

Préparation Masse

Dans une grande poêle antiadhésive, chauffer un filet d'huile d'olive, ajouter les poivrons et l'oignon ciseler, assaisonner de sel, poivre et suer 2 minutes. Ajouter les tomates, l'ail et cuire environ 5 minutes, jusqu'à ce que l'eau des tomates soit bien évaporer. La masse doit être bien sèche. Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre puis finir avec un filet d'huile de basilic. Couper 4 feuilles de papier aluminium, les plier en quatre et disposer sur chaque feuille 1 cercle inox de 15 cm de diamètre (on peut également utiliser des cartons à pâtisserie à la place de l'aluminium). Répartir la masse dans les cercles, et ranger ensuite harmonieusement les pétales de tomates et les rondelles de courgettes en alternance pour obtenir une belle rosace régulière.



Préchauffer le four à 200 °C, Air chaud, et enfourner les cercles 5 minutes, les garnir harmonieusement avec les olives, les pousses de saison et quelques copeaux de parmesan à la sortie du four, puis, à l'aide d'une spatule large, les disposer sur les disques de feuilletage déjà poser dans les assiettes (ou en les faisant directement glissées du papier aluminium). Finir avec quelques gouttes de vinaigrette et d'huile de basilic. Servir aussitôt.