



LES RECETTES DU NID!

Par Luana Generoso

TARTE À LA TOMATE - Végétarienne

Ingrédients:

Pour la pâte :

- 300 g de farine
- 150 g de beurre pommade
- ½ c. à café de sel
- 8 cl d'eau ou de lait tiède
- Herbes de Provence (facultatif)
- Concentré de tomate (facultatif)

Pour la tarte à la tomate :

- 7 tomates moyennes de la couleur de votre choix
- Moutarde à l'ancienne
- Gruyère rapé ou mozzarella, selon vos envies
- Concentré de tomate (facultatif)
- Des olives ou des anchois (facultatif)
- Du basilic frais
- Poivre

Recette :

Pâte à tarte :

1. Mélanger la farine et le sel dans un plat ;
2. Ajouter le beurre puis l'incorporer à la farine en pétrissant légèrement ;
3. Incorporer rapidement le lait ou l'eau : il en faut très peu pour permettre à la pâte de se lier ;
4. Ajouter les herbes de Provence ainsi qu'une ½ cuillère à café de concentré de tomate (facultatif) ;
5. Étaler la pâte sur du papier cuisson et la pré-cuire dans un moule à tarte environ 10 minutes à 200 degrés.

Pour la tarte à la tomate :

1. Couper les tomates en tranches fines et les mettre à dégorger avec du sel dans une passoire (environ 30-45 minutes – le temps de faire la pâte par exemple)
2. Une fois la pâte précuite, étaler une fine couche de concentré de tomates puis de moutarde
3. Disposer les tomates sur la pâte (comme pour une tarte aux pommes)
4. Ajouter les anchois et les olives (si anchois et olives il y a), le fromage râpé (si vous préférez la mozzarella, ajoutez-la en fin de cuisson)
5. Cuire environ 20-30 minutes
6. Poivrer (attention les tomates ont été salées pour qu'elles dégorgent, ne salez donc pas plus) et ciselez le basilic sur la tarte avant d'ajouter la mozzarella (si vous avez choisi cette option)
7. Laisser refroidir 10 minutes avant de servir avec une saladin

Bon appétit!