swissmilk

1H VEGGIE

Tarte du 1er Août

★★★½☆

Évaluer la recette (3.6 étoiles / 20 avis)

Ingrédients

Pour 12 parts

1 grande plaque

papier sulfurisé pour la plaque

film alimentaire

papier aluminium

pâte

400 g de farine

1 ½ cc de sel

160 g de beurre, froid,

coupé en morceaux

1 ½ cs de vinaigre

1,5 dl d'eau froide

4 cs d'amandes mondées
moulues

4 cs de chapelure

(ou une pâte à gâteau au beurre prête à l'emploi)

garniture

1,5 kg de tomates mûres

75 g de beurre, liquide

1—2 gousse(s) d'ail, pressée(s)

2 cc de sucre

1 bouquet de basilic, finement haché

250–300 g de mozzarella suisse d'env. 3 mm d'épaisseur

sel

poivre du moulin

Préparation

Préparation: env. 1 h
Réfrigération: env. 45 min
Cuisson: env. 35 min

1.

Préparer tous les ingrédients. Mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre et malaxer jusqu'à la formation d'une masse sableuse. Former un puits et y verser l'eau et le vinaigre.

2.

Travailler en pâte, sans pétrir. Envelopper dans le film alimentaire et laisser reposer 30 min au réfrigérateur.

3.

Fariner légèrement le plan de travail et abaisser la pâte en rectangle. Déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé et piquer abondamment avec une fourchette.

4.

Faire onduler les bords de la pâte avec les doigts. Laisser reposer 15 min au réfrigérateur. Mélanger les amandes et la chapelure et répartir sur le fond de pâte.

5.

Garniture: Inciser les tomates en croix. Blanchir 1 min à l'eau bouillante. Sortir et plonger dans de l'eau froide.

6.

Peler les tomates, les épépiner et les couper en 4.

7.

Mélanger le beurre, l'ail et le sucre, puis ajouter le basilic. Parsemer le fond de tarte de morceaux de beurre (la moitié de la quantité préparée). Préchauffer le four à 220°C (air chaud/chaleur tournante: env. 200°C).

8.

Garnir de tomates et de mozzarella, en faisant se chevaucher les tranches, de manière à dessiner une grande croix suisse.

9.

Répartir le reste de beurre de basilic sur les tomates. Saler, poivrer.

10.

Couvrir la croix d'aluminium. Cuire la tarte 30–40 min sur la grille inférieure du four préchauffé.

Énergie: 1486kJ / 355kcal, lipides: 22g, glucides: 31g, protéines: 9g

©2019 S M P · P S L