

Tarte salée tomates, mozzarella et chorizo, de Frédéric Anton



Shopping : Pour un moule rond de 22 cm

Pâte brisée:

- 250g de farine
- 125g de beurre doux froid coupé en morceaux
- 50 cl d'eau
- Un jaune d'oeuf
- 1 cc rase de sel (5 g)

Garniture :

- 12 rondelles de chorizo
- 50 g de mozzarella
- 4 tomates cocktail
- 5 tomates grappe
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre
- basilic nain

Tant qu'à se mettre en chantier, je vous conseille de multiplier les quantités de garniture par 2, et de faire une tarte de 26 ou 28 cm !

In process :

1. La pâte :

- Tamiser 250 g de farine sur le plan de travail. Ajouter 125 g de beurre ramolli coupé en morceaux. Mélanger du bout des doigts pour sabler l'ensemble.
- Ajouter 1 cuil. à café de sel fin, 5 cl d'eau et 1 jaune d'œuf. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Rouler la pâte en boule et l'envelopper dans du film alimentaire.
- Réserver la pâte au frais afin qu'elle se raffermisse, 2 heures.

Remarque : on n'utilise pas toute la pâte, vous pouvez congeler le reste, déjà étalé ou en boule !

2. La garniture :

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Avec un rouleau, abaissez la pâte brisée salée sur 5 mm d'épaisseur sur un plan de travail fariné. Garnissez-en un cercle à tarte. Relevez et pincez les bords. Piquez légèrement le fond de la tarte à la fourchette. Réservez au frais 1 heure. Faites précuire ce fond de tarte « à blanc » à 150 °C, 8 min (15 min chez moi). Laissez refroidir.
2. Préparez le coulis de tomates. Émincez finement l'oignon. Dans une casserole, chauffez l'huile, ajoutez l'oignon, faites-le revenir, puis ajoutez les tomates grappe coupées en quartiers, l'ail et le thym. Salez et poivrez. Laissez mijoter sur feu doux, 10 min. Mixez le tout et passez au chinois étamine. (*Gardez la partie qui est dans le chinois.*)
3. Dans le fond de tarte refroidi, versez un peu de coulis de tomates, puis disposez par-dessus les tomates cocktail coupées en rondelles, ainsi que les rondelles de chorizo, et parsemez de mozzarella coupée en dés. Enfournez à 180 °C, 20 min (35 chez moi). Décorez la tarte avec quelques feuilles de basilic nain. Servez aussitôt.



La mienne...

Et la leur .. !



