



Tarte aux tomates



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour la pâte :

250 grammes de farine
1/4 cuillerée à thé sel
2 cuillerées à thé paprika en poudre
170 grammes de beurre
2 jaunes d'œuf
1 cuillère à soupe d'eau (froide)

Voor de vulling:

1 1/2 kilogrammes de tomates (éventuellement de différentes couleurs)
sel marin
250 grammes de crème aigre
3 brins de thym frais
1 gousse d'ail (émincée)
2 cuillères à soupe de chapelure
30 grammes de manchego (râpé ou de parmesan râpé)
huile d'olive

Méthode de préparation



- 1.** Commencez par préparer la pâte : dans le récipient d'un robot ménager, versez la farine, $\frac{1}{4}$ de cuillère à café de sel, le paprika et le beurre. Utilisez la fonction pulse pour obtenir une sorte de chapelure. Ajoutez les jaunes d'œufs et continuez à mixer. Versez 1 cuillère à soupe d'eau froide et continuez à mixer. Ajoutez éventuellement un peu d'eau : la pâte doit être homogène. Formez une boule et enveloppez-la dans du film alimentaire. Laissez-la reposer pendant au moins 30 minutes au réfrigérateur. Abaissez la pâte au rouleau à pâtisserie sur une surface légèrement farinée jusqu'à une épaisseur de 5 mm. Étalez la pâte dans un moule (à manqué, de préférence) de 23 cm de diamètre, beurré et fariné. Coupez les bords et piquez le fond plusieurs fois à la fourchette. Recouvrez-la d'une feuille de papier sulfurisé et de billes de cuisson, de riz ou de haricots secs. Laissez cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Retirez le papier sulfurisé et les billes de cuisson. Poursuivez la cuisson pendant 10 minutes, sortez le moule du four et laissez-le refroidir.
- 2.** Préparez la garniture : coupez les tomates en rondelles et disposez-les sur une plaque de cuisson. Parsemez-les de gros sel de mer.
- 3.** Mélangez la crème épaisse, le thym effeuillé et l'ail. Sé
- 4.** Parsemez le fond de tarte de chapelure. Couvrez le fond de tarte de la moitié des rondelles de tomates. Nappez-les du mélange à la crème épaisse. Saupoudrez de fromage râpé. Ajoutez une deuxième couche de rondelles de tomates. Aspergez-les d'huile d'olive. Laissez cuire pendant 1 heure dans un four préchauffé à 150 °C.