



Cuisine et
dépendances

Tarte aux tomates vertes



Dans les prochains jours, je vais certainement vous proposer quelques recettes utilisant les dernières tomates vertes que mes parents ont ramassé dans leur jardin et m'ont donné, faisant confiance à mon imagination débordante ^_^.

On peut bien sûr simplement les laisser mûrir après récolte mais elles restent assez fades et je préfère les profiter encore vertes. Pour aujourd'hui, ce sera une tarte aux tomates cerises, vertes donc, cuites au four sur une fine couche d'oignons juste caramélisés qui masquera admirablement la légère acidité naturelle des tomates qui ne sont pas arrivées à maturité.

Ingrédients (pour un moule à tarte):

Pour la pâte à tarte :

- 100 g de farine de blé T 65
- 60 g de farine complète
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 50 à 100 ml d'eau
- 1 cuil à soupe de graines de pavot

Pour la garniture :

- 300 g de tomates cerises vertes
- 1 oignon
- 40 g d'emmental râpé
- 1 cuil à soupe de vinaigre balsamique
- 1 pincée de sucre
- 1 pincée de parika
- sel et poivre

Préparation :

Réaliser la pâte : mélanger au mixeur tous les ingrédients de la pâte. Ajouter un peu de farine de blé si la pâte est trop molle. Réserver au frais au moins 30 min pour que la pâte se raffermisse.

Pendant ce temps, éplucher l'oignon, le hacher finement. Faire suer l'oignon à couvert dans une

petite poêle anti-adhésive avec une cuil à soupe d'eau. Au bout de 5 minutes, ajouter le sucre et laisser confire sur feu doux. Lorsqu'il ne reste plus d'eau, verser le vinaigre et laisser finir de cuire jusqu'à ce que le liquide soit complètement évaporé. Assaisonner de sel, poivre et paprika.

Laver les tomates, les couper en deux.

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Étaler ensuite la pâte au rouleau (sur une épaisseur de 2-3 mm) sur un plan fariné. Garnir la pâte dans un moule à tarte chemisé de papier sulfurisé. Répartir les oignons fondus sur le fond de pâte. Parsemer le fond de fromage râpé. Disposer les demi-tomates cerises sur le fond de tarte, jusqu'à ce qu'il soit bien rempli. Saupoudrer de sel, poivre et paprika. Parsemer sur le pourtour de la pâte quelques graines de pavot.

Enfourner et laisser cuire une trentaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Cette tarte peut être aussi bien servie froide que chaude.

Le 5 Novembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/11/05/index.html>