

Tarte Italienne

J'adore la cuisine italienne, ses parfums, ses textures. J'avais envie depuis longtemps de faire une tarte salée qui me faisait penser à l'Italie. Alors des ingrédients allaient de soi : Ricotta, Tomates, basilic... Alors voici une tarte salée pour l'apéritif pour en plat accompagné d'une salade verte bien vinaigrée.

Pour une tarte : 1 pâton de pâte brisée (non sucrée) – 1 petite boîte de tomates cerises (type coeur de pigeon) – 3CS de Ricotta – 3CS de mascarpone – 10 feuilles de basilic – 1 citron jaune bio – 1CS de vinaigre balsamique que bonne qualité – 1 à 2 grappes de groseilles – Sel – Poivre

Préparez votre pâte brisée (voir recette en lien) et laissez-la reposer au frais enroulée dans un film alimentaire.

Dans un bol, mélangez le mascarpone et la ricotta. Quand le mélange est bien homogène, salez et poivrez.

Zestez la moitié de votre citron (rincé et séché), récupérer la moitié de son jus. Ajoutez le zeste et le jus dans le mélange de fromage et mélangez.

Rectifiez l'assaisonnement. Emincez finement 7 feuilles de basilic (gardez le reste pour la déco de la tarte). Mélangez au fromage citronné. Réservez ensuite au frais couvert avec un film.

Etalez votre pâton dans un plat à tarte chemisé. Faites cuir à blanc 15/20min à 180°C. Laissez ensuite refroidir sur une grille. La pâte doit être complètement cuite, la tarte ne retourne pas au four ensuite.

Lavez vos tomates cerises, puis coupez-les en 2. Réservez dans une assiette.

Lavez vos groseilles et le basilic restant.

Quand la pâte est froide, nappez le fond avec le mélange de fromage. Lissez.

Placez l'ensemble des demies tomates sur le fond de fromage. Salez et poivrez légèrement.

Versez un filet de vinaigre balsamique (ou de crème de balsamique) sur les tomates. Placez les feuilles de basilic et les grappes de groseilles.

Mangez de suite pour garder une pâte croustillante.

A déguster avec un Prosecco légèrement sucré pour équilibrer l'acidité de la tarte. Attention l'abus d'alcool n'est pas bon pour la santé, rappelez-vous.

Tarte oignons poireaux

Pour une grande tarte : 1 rouleau de pâte feuilletée (230g) – 3oeufs bio – 1,5CS de crème fraîche épaisse entière – 70g de fromage râpé – 2 ou 3 petits oignons – 1 poireau frais (ou surgelés) – 1CS d'huile d'olive citron et gingembre

Déroulez la pâte dans votre plat à tarte préféré. Préchauffez votre four à 200°C.

Faites revenir dans une poêle légèrement huilée votre poireau coupé en morceau pour qu'il rissole (et si c'est du surgelé, qu'il ne se vide pas d'eau dans votre tarte). Réservez.

Coupez vos oignons en lamelles. Répartissez les morceaux d'oignons sur la pâte déroulée. Ajoutez le poireau rissolé. Salez et poivrez.

Dans un grand bol, fouettez les œufs en omelette avec la

crème. Salez et poivrez. Couvrez avec le fromage râpé. Ajoutez le filet d'huile d'olive.

Enfournez pour 30min dans un four chaud. A manger chaud ou tiède avec une belle salade verte assaisonnée.

Tarte salée à la patate douce

Pour une tarte : 1 fond de tarte – 4 petites patates douces – 4 oeufs – 10cl de crème liquide – 2Cs crème épaisse à 15% – 150g de lardons – 50g de parmesan râpé – 2cc huile d'olive 2 pointes de piments de cayenne.

Épluchez et lavez vos patates. Coupez-les en dés.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile et faites revenir vos lardons 2/3min. Ajoutez les cubes de patates douces. Couvrez et laissez cuire sur feu doux pendant 10min.

Pendant ce temps, garnissez votre plat à tarte d'un fond de tarte brisée. Piquez votre fond de tarte.

Battez les oeufs en omelette, ajoutez les crèmes. Assaisonnez à votre goût (Sel/Poivre/1 ou 2 pointe de piment). Mélangez.

Ajoutez au fond de tarte, les patates et les lardons. Versez l'appareil à tarte dessus. Dans un four à 180°. Laissez cuire pendant 35min.

A déguster chaud ou tiède avec une salade de pousses d'épinards.