



Tarte tiède de légumes de Provence

Recette de Mauro Colagreco
Pour les Toquissimes saison 3

Ingrédients (pour 5 personnes)

125g de farine de blé	1 courgette moyenne jaune
225g de beurre	1 courgette moyenne verte
60g de parmesan râpé	½ oignon
1 jaune d'œuf	5 radis
100g d'échalotes	1 petite carotte
10 Tomates cerise rouges	1 petite gousse d'ail
10 Tomates cerise jaunes	1 pincée de sel
	1 pincée de sucre

Déroulement de la recette

Pour la pâte

Mélanger la farine, 125g de beurre et le parmesan râpé de manière homogène.

Laisser refroidir au réfrigérateur.

Dans un cercle foncer la pâte (la pâte à foncer sert à tapisser le fond d'un moule afin d'y accueillir une garniture) et laisser refroidir de nouveau.

Faire cuire à blanc (c'est-à-dire sans garniture dessus).

Pour les oignons confits

Emincer les oignons blancs et les faire cuire dans l'huile d'olive avec l'ail et le romarin.

Compoter (cuire doucement et longuement jusqu'à l'obtention d'une compote) et débarrasser.

Pour les tomates cerise semi-confites

Couper les tomates en deux, saupoudrer les de sel, de sucre, de thym, de romarin et d'ail haché. Mélanger le tout à l'huile d'olive.

Cuire à 130°C pendant environ 25mn. Dès que la surface commence à dessécher, tourner les tomates et les laisser encore au four environ 3mn.

Pour les lamelles de courgette cuites

Sauter des lamelles (3mm d'épaisseur) de courgettes à l'huile d'olive avec quelques herbes et de l'ail haché. Garder le tout croquant.

Pour les carottes et radis crus

Tailler des lamelles de carotte et de radis à la mandoline japonaise.

Dressage

Garnir le fond de tarte avec la compotée d'oignons.

Disposer harmonieusement les tomates, les lamelles de courgettes cuites enroulés, les lamelles de radis et de carottes.