

Tarte fine aux oignons caramélisés, pétales de tomates marinées, copeaux de parmesan et feuilles de roquette

Recette pour 16 tapas



Description

Pâte feuilletée croustillante garnie d'oignons caramélisés au thym frais, de fines tranches de chair de tomates italiennes marinées à l'huile d'olive et à l'ail ainsi que de copeaux de Parmigiano Reggiano et de roquette.

L'astuce du chef

Vous pouvez décorer vos tartes fines d'un trait de vinaigre balsamique réduit ce qui créera un contraste de couleur et relèvera le tout d'une pointe d'acidité. Agrémentez vos tartes d'une chiffonnade de prosciutto afin de créer une version non-végétarienne.

Ingrédients

Pour les tartes fines

- 0.50 Feuille(s) Pâte feuilletée
- 2 Unité(s) Oignon
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Unité(s) Oeuf
- 40 Gr Parmigiano reggiano
- 4 Poignée(s) Roquette
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour les pétales de tomates marinées

- 4 Unité(s) Tomates italiennes
- 30 Ml Huile d'olive
- 15 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Émincez l'oignon. Réalisez des copeaux de parmesan avec un économiseur. Hachez les feuilles de thym

et l'ail finement. Retirez le pédoncule des tomates et faites une petite incision à l'autre extrémité.

Préparation des oignons caramélisés

Dans une poêle antiadhésive, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir les oignons avec le thym haché à feu moyen tout en remuant jusqu'à ce que les oignons caramélisent, environ 15 à 20 minutes. Ajoutez un peu d'huile d'olive au besoin si les oignons commencent à attacher à la poêle.

Préparation des pétales de tomates marinées

Plongez les tomates italiennes dans une casserole d'eau bouillante environ 30 secondes puis dans un bain d'eau glacée afin d'en retirer la peau (émonder). Coupez les tomates en quatre sur la longueur et retirez la pulpe et les graines afin de n'en garder que les pétales de chair. Mélangez ces pétales avec le vinaigre balsamique blanc, l'huile d'olive, l'ail et le thym.

Préparation la tarte fine

Découpez 4 cercles ou rectangles de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.

Cassez l'œuf dans un bol et fouettez-le. Badigeonnez l'œuf sur la pâte feuilletée, ajoutez une feuille de papier parchemin sur le dessus et une plaque de cuisson et enfournez 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que ce soit doré. À la sortie du four, déposez un peu d'oignons caramélisés sur les tartes et ensuite quelques pétales de tomates marinées. Enfournez encore 5 minutes pour réchauffer le tout.

Dressage de vos assiettes

Présentez les tartes fines sur vos assiettes et accompagnez-les de quelques feuilles de roquette et de copeaux de parmesan.

Bon appétit!