

Tarte fine croustillante aux tomates rôties, effeuillé de roquette à la vinaigrette tiède, jus de persil frais

Recette pour 4 personnes

Description

Tarte fine aux tomates italiennes rôties, oignons rouges caramélisés, servit avec une salade de roquette assaisonnée avec une vinaigrette tiède, et des pétales de parmesan.

Ingrédients

Pour les tartes fines

- 1 Unité(s) Pâte feuilletée
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 6 Unité(s) Tomates italiennes
- 4 Branche(s) Thym
- 0.50 Botte(s) Persil

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour la salade

- 4 Poignée(s) Roquette
- 1 Unité(s) Échalote
- 2 Unité(s) Ail
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 30 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 250 Ml Vin blanc

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour la mise en place

Émincez l'oignon rouge et ciselez l'échalote. Dans un bol, battez votre œuf. Coupez les tomates en grosses tranches. Hâchez le thym. Taillez le parmesan en copeaux.

Pour le jus de persil frais

Trempez la botte de persil dans l'eau bouillante pendant 1 minute, la rafraichir dans un bain d'eau glacée, l'égouttée sur un linge. Réduire en purée au blender avec l'huile d'olive dans le robot culinaire, pour obtenir une purée lisse.

Pour les tartes fines

Dans une grande casserole, faites revenir les oignons avec un peu de sel et poivre. Baissez le feu et laissez caraméliser 12-15 minutes. Sur un plan de travail, déposez la pâte feuilletée et badigeonnez-la avec l'œuf battu. Découpez-en des cercles de 4 pouces de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez ces cercles sur une plaque de cuisson couverte d'un papier parchemin. Recouvrez le tout à l'aide d'un second papier parchemin et d'une autre plaque de cuisson. Mettez à cuire au four pendant 14 à 18 minutes. A la sortie du four, la pâte devra être bien dorée.

Pour les tomates rôties

Sur une plaque, placez les tomates pour créer un bel éventail, ajoutez le thym, salez et poivrez, et ajoutez un filet d'huile d'olive. Cuire au four 10-12 minutes. Dans un poêle chaude avec de l'huile d'olive, faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit caramélisé. Réservez sur le côté.

Pour la vinaigrette tiède

Dans une casserole, mélangez le vin blanc, le vinaigre balsamique et l'échalote ciselée. Portez à ébullition et laissez réduire à sec. Coupez le feu puis incorporez huile d'olive, moutarde, ail, sel et poivre. Mélangez.

Pour le dressage

Disposez l'oignon caramélisé et les tranches de tomate au centre de votre pâte feuilletée en prenant soin de laisser 1 cm libre au bord de celle-ci. Servez avec la salade de roquette assaisonnée de vinaigrette et décorez votre assiette avec le jus de persil frais et les copeaux de parmesan.

Bon appétit!