



La tarte salée aux légumes et espuma de burrata

Ingrédients pour 4 personnes

Les légumes

- 2 mini aubergines + 1 aubergine
- 2 mini courgettes + 1 courgette
- 4 tomates cerises confites
- 1 tomate bien ferme
- 1 gousse d'ail
- Thym et romarin
- Huile d'olive
- 200 gr de pesto de votre choix
- 1 poignées de pignons de pin torréfiés

Pour la pâte sablée parmesan

- 150 gr de farine
- 150 gr de beurre pommade demi-sel
- 150 gr de parmesan râpé
- 1 œuf
- Thym
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette

Espuma de burrata

- 15 de lait entier
- 1 boule de burrata
- 2 feuilles de gélatine
- Sel
- Poivre

La préparation

1. Pour la pâte sablée, mélangez dans un grand plat, la farine, l'œuf, le parmesan et le beurre pommade. Ajoutez quelques brins de thym et assaisonnez de sel, poivre et de piment d'Espelette. Pétrissez à la main jusqu'à ce que la pâte soit « sableuse » ou « granuleuse ». Formez une boule, couvrez-la d'un film alimentaire et laissez reposer minimum 1 heure au réfrigérateur ;
2. Préchauffez le four à 150° ;
3. Farinez le plan de travail et abaissez la pâte au rouleau. Taillez-y 4 cercles de 10 cm de diamètre et précuisez-les au four pendant +/- 5 minutes ;
4. Taillez à la mandoline la tomate, l'aubergine et la courgette en très fines tranches. Réservez ;
5. Coupez les mini aubergines en 4 et les mini courgettes en 2. Faites-les revenir dans de l'huile bien chaude en commençant par les aubergines. Ajoutez ensuite les courgettes, un peu de thym et de romarin et assaisonnez de sel, poivre ;
6. Tartinez les cercles de pâte avec le pesto et formez par-dessus une rosace en alternant des tranches crues de tomate, courgette et aubergine. Salez entre les couches et au final et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Cuisez ces tartelettes garnies au four 15' à 150° ;
7. Pour l'espuma de burrata, faites chauffer le lait et la burrata et assaisonnez de sel, poivre, piment d'Espelette et d'1 gousse d'ail éclaté. Laissez cuire à petits frémissements pendant 10 minutes ;
8. Débarrassez l'ail de la burrata et ajoutez les feuilles de gélatine ramollies dans de l'eau. Mixez, passez au chinois et mettez la préparation dans un siphon.

Le dressage

1. Sortez les tartelettes du four et déposez-y les mini légumes poêlés + les tomates cerises confites. Garnissez le centre d'espuma de burrata ;
2. Terminez en parsemant de quelques pignons de pin, des herbes au choix et un trait d'huile d'olive.