Julien Cadiou

Tartes, tourtes, quiches

Tarte fine à la tomate et moutarde à l'ancienne, copeaux de jambon ibérique et roquette

1h25	40 min	15 min	30 min	588
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à pain

1. Verser la farine dans un saladier. Creuser un puits au centre et effriter la levure fraîche dedans.
2. Ajouter une pincée de sel sur le côté, mais veiller à ne pas le verser sur la levure. Ajouter l'eau dans le puits et pétrir doucement à la main.
3. Ajouter l'huile d'olive et mélanger avec les doigts. Former une boule, puis récupérer tous les ingrédients collés sur les bords du saladier.
4. Déposer la pâte sur le plan de travail, la pétrir pour la rendre élastique, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts. Recouvrir d'un torchon.
5. Remettre la pâte dans le saladier et couvrir avec un torchon. Laisser reposer pendant une trentaine de minutes à température ambiante.

Étape 2

Finition de la pâte à pain

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la garniture

- 4 tranche(s) **Jambon cru**
- 6 **Tomate(s)**
- 3 c. à soupe **Moutarde ancienne**
- 3 c. à soupe **Moutarde**

Ingrédients pour la pâte à pain

- 400 g **Farine**
- 20 cl **Eau**
- 20 g **Levure biologique**
- 3 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

- 120 g **Roquette**
- 3 c. à soupe **Huile d'olive**

1. Débarrasser la pâte sur le plan de travail puis la pétrir à nouveau.
2. Découper les portions de pâte. Abaisser chaque portion avec le rouleau à pâtisserie.
3. A l'aide d'un emporte pièce, découper des ronds à la taille souhaitée. Garder les parures pour réaliser d'autres préparations.
4. A l'aide d'une spatule, décoller la pâte du plan de travail et la déposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Laisser reposer le temps de préparer la garniture.

Étape 3

Préparation de la garniture

1. Préchauffer la four à 250°C (Th.8).
2. Dans un bol, mélanger la moutarde à l'ancienne et la moutarde classique.
3. Ôter le pédoncule des tomates puis les couper en tranches de taille moyenne à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver sur une assiette.
4. Etaler la moutarde sur la pâte en laissant un rebord d'environ 1 cm. Disposer les rondelles de tomate dessus en les faisant se chevaucher. Enfourner pendant une douzaine de minutes.

Étape 4

Dressage

1. Sortir la tarte du four. Assaisonner la roquette d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, de poivre et de sel. Mélanger.
2. Dresser la tarte sur une assiette de dressage puis disposer quelques tranches de jambon dessus.
3. Disposer une poignée de roquette sur la tarte fine, déguster.

1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
1 **Sel**
1 **Poivre**