

Tomates en tartelettes et mousse de pesto



1h05 20 min 15 min 30 min **344**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des fonds des tartelettes

- 1 Mettre la farine et une pincée de sel sur un plan de travail, creuser un puits et y poser le beurre coupé en cubes.
- 2 Mélanger le tout avec les doigts jusqu'à obtenir un mélange sablé.
- 3 Battre le jaune d'oeuf et le sucre.
- 4 Ajouter ce mélange au précédent et mélanger les deux à la main sans trop insister.
- 5 Emballer la pâte dans un film alimentaire et laisser au frais pendant une trentaine de minutes.
- 6 Etaler la pâte sur un plan de travail fariné.
- 7 Découper des cercles de pâte légèrement plus grands que la taille des moules, la pâte se rétractant toujours un peu à la cuisson.
- 8 Mettre les cercles de pâte dans les moules préalablement beurrés.
- 9 Couvrir la pâte avec des haricots secs ou des billes de cuisson. Ainsi, la pâte ne lèvera pas à la cuisson.
- 10 Enfourner dans un four préchauffé à 150°C (Th.5) et laisser cuire pendant une quinzaine de minutes.

Ingrédients
pour 4 personnes

Fonds de tarte

100 g **Farine**
25 g **Beurre**
10 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Jaune(s) d'oeuf**
1 **Sel**

Concassée de tomates

4 **Tomate(s)**
1 pincée(s) **Sucre semoule**
1 **Poivre**
1 **Sel**
1 **Huile d'olive**

Pesto

2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Pignons de pin**
1 c. à soupe **Parmesan**
1 c. à café **Ail en poudre**
12 feuille(s) **Basilic**
1 **Poivre**

11 Laisser refroidir, enlever les billes, démouler et réserver.

Étape 2

Préparation des tomates

- 1** Peler, égrener puis couper en petits cubes les tomates.
- 2** Mettre une poêle à feu moyen, y verser l'huile et quand elle est chaude ajouter les tomates et le sucre, saler et poivrer puis laisser sur le feu pendant 4 ou 5 minutes.
- 3** Il ne faut pas réduire complètement les tomates en purée mais au contraire qu'elles gardent un peu de croquant.

Étape 3

Préparation du pesto

- 1** Mettre tous les ingrédients du pesto dans un mixeur et faire tourner jusqu'à obtenir une pâte homogène mais encore grumeleuse.

Étape 4

Préparation de la crème au chèvre

- 1** Mélanger le fromage et la crème puis battre jusqu'à obtenir la consistance d'une chantilly.

Étape 5

Montage des tartelettes

- 1** Répartir la tomate au fond des tartelettes.
- 2** Déposer dessus la crème battue au chèvre, cette opération peut se faire avec une poche à douille.
- 3** Répartir le pesto sur la tomate et la crème et finir en décorant avec quelques feuilles de basilic et un petit filet d'huile d'olive.
- 4** Ne pas attendre pour déguster ces tartelettes, la tomate risquant de détremper la pâte.

Mousse de chèvre

4 c. à soupe **Chèvre frais**
4 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**

Dressage

12 feuille(s) **Basilic**
1 c. à café **Huile d'olive**