



Tartes, tourtes, quiches

Tartelettes crémeuses melon-tomate



1h05 20 min 15 min 30 min 206

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. Ajouter ce mélange au précédent et mélanger les deux à la main sans trop insister.
- 4 Emballer la pâte dans un film alimentaire et laisser au frais pendant une trentaine de minutes.
- 5 Etaler la pâte sur un plan de travail fariné.
- 6 Découper des cercles de pâte légèrement plus grands que la taille des moules, la pâte se rétractant toujours un peu à la cuisson.
- 7 Mettre les cercles de pâte dans les moules préalablement beurrés.
- 8 Couvrir la pâte avec des haricots secs ou des billes de cuisson. Ainsi, la pâte ne lèvera pas à la cuisson.
- 9 Enfourner dans un four préchauffé à 150° et laisser cuire pendant une quinzaine de minutes.

Laisser refroidir, enlever les billes, démouler et réserver.

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**

Concassé de tomates

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

Garniture

120 g **Melon**
2 branche(s) **Marjolaine**
4 c. à café **Crème liquide (fleurette)**

Étape 2

Préparation du concassé de 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, le sucre, saler, 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

Montage des tartelettes

- 1 Battre la crème jusqu'à obtenir la consistance d'une chantilly.
- 2 Peler puis faire des boules de melon avec la cuillère parisienne.
- 3 Répartir au fond des tartelettes le concassé de tomates.
- 4 Déposer quatre billes de melon sur chaque tartelette.
- 5 Décorer avec la chantilly et quelques feuilles de marjolaine.
- 6 Ne pas attendre pour déguster ces tartelettes, la tomate risquant de détremper la pâte.