

Entrées froides aux produits de la mer

Tarte à la tomate fraîche, tourteau et moutarde savora


1h30

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

0

REPOS

545

CALORIES

Étape 1

Préparation de la tarte

- 1 Préchauffer le four sur la position air pulsé à 185°C (Th.6).
- 2 Dérouler la pâte feuilletée sur le plan de travail, découper des ronds à l'emporte-pièce.
- 3 Avec un autre cercle plus petit, découper un rond puis placer le grand cercle autour et découper la forme pour faire un rebord à la tarte.
- 4 Déposer le disque de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 5 Dorer le feuilletage en le badigeonnant de jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau.
- 6 Prendre le rebord préalablement découpé et le placer délicatement sur le disque. Badigeonner le rebord de jaune d'oeuf.
- 7 Enfourner pendant 20 minutes à 185°C (Th.6).
- 8 Sortir le feuilletage du four et laisser refroidir.

Étape 2

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte

 2 unité(s) entière(s)
Pâte(s) feuilletée(s)
 2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Ingrédients pour la salade d'herbes

 1 botte(s) **Aneth**
 1 botte(s) **Cerfeuil**
 1 botte(s) **Estragon**
 1 botte(s) **Basilic**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le chutney de tomate

 1 kg **Tomate(s)**
 1 **Oignon(s)**
 1 botte(s) **Romarin**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**

Préparation du chutney de tomates

- 1 Avec un couteau d'office, ôter le pédoncule des tomates, réaliser une incision en croix à la base.
- 2 Faire bouillir une casserole d'eau, préparer un saladier d'eau glacée. Plonger les tomates dans l'eau bouillante et compter 20 secondes.
- 3 Transvaser les tomates dans l'eau glacée à l'aide d'une écumoire.
- 4 Eplucher les tomates avec un couteau d'office. Les couper en deux, ôter les pépins et la pulpe à l'aide d'une petite cuillère.
- 5 Tailler grossièrement les tomates en petits dés avec un couteau éminceur, les réserver dans un saladier.
- 6 Eplucher l'oignon et le couper en deux. Le ciseler finement avec un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 7 Effeuilleter et hacher le romarin avec le couteau éminceur. Réserver avec l'oignon.
- 8 Faire chauffer une casserole avec de l'huile d'olive sur feu doux, verser l'oignon ciselé et le romarin.
- 9 Lorsque les oignons commencent à suer, ajouter les dés de tomates. Mélanger avec une maryse et augmenter sur feu moyen. Laisser cuire pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.
- 10 A la fin de la cuisson, assaisonner de sel, de poivre, de tabasco puis verser le concentré de tomates et la moutarde savora. Mélanger puis débarrasser dans un bol.

1 c. à soupe **Concentré de tomate**
1 trait **Tabasco**
1 c. à soupe **Moutarde**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le tourteau

300 g **Chair de crabe**
1 c. à soupe **Moutarde**
1 trait **Tabasco**
1 **Citron(s)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

2 c. à soupe **Moutarde**

Étape 3

Préparation de la salade et du crabe

- 1 Effeuilleter les herbes au dessus d'un saladier : le basilic, l'aneth, le cerfeuil et l'estragon. Réserver.
- 2 Dans un saladier, verser du tabasco, du sel et du poivre. Avec une râpe, zester le citron au dessus du saladier. Couper une tranche de citron et presser le jus.
- 3 Ajouter de la moutarde savora, de l'huile d'olive, mélanger avec une cuillère à soupe.
- 4 Ajouter la chair de crabe et mélanger.

Étape 4

Dressage

- 1 Assaisonner la salade d'herbe avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre, mélanger.
- 2 Dans un bol, verser de la moutarde savoura. Ajouter un peu d'eau pour la détendre afin d'obtenir la texture d'une vinaigrette.
- 3 Déposer le cercle de petite taille sur la tarte. Puis remplir de chutney de tomates en cassant légèrement le feuilletage au centre.
- 4 Dresser le tourteau sur la tomate, tasser légèrement avant d'enlever le cercle.

- 5 Etaler harmonieusement un peu de moutarde savora détendue sur une assiette de dressage, poser une touche de chutney au centre de l'assiette.
- 6 Poser la tarte au centre de l'assiette, disposer un peu de salade d'herbes dessus pour apporter du volume. Décorer d'une branche de thym et servir.