

*Entrées froides aux légumes*

# Tarte au vieux parmesan, fondue d'oignons, artichauts violets, jambon ibérique bellota

**3h40**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**2h40**

CUISSON

**0**

REPOS

**230**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes**Ingrédients pour le  
sablé au parmesan**40 g **Parmesan**  
40 g **Farine**  
40 **Beurre**  
1 **Piment d'Espelette****Ingrédients pour la  
fondue d'oignons**120 g **Oignon(s)**  
1 **Sel**  
1 g **Poivre****Ingrédients pour les  
artichauts**4 **Artichaut**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Thym****Ingrédients pour le****Étape 1**

Préparation des sablés au parmesan

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Verser le parmesan, la farine, le beurre et le piment d'espelette dans un saladier. Travailler la pâte avec les doigts.
- 3 Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et découper quatre cercles d'environ 7 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.
- 4 Tapisser une plaque de four de papier sulfurisé et y déposer les sablés.
- 5 Enfourner pendant 20 minutes.

**Étape 2**

Préparation de la fondue d'oignons

- 1 Porter de l'eau à ébullition dans une casserole.
- 2 Peler et émincer les oignons à l'aide d'un couteau éminceur.  
Une fois que l'eau bout, ajouter les oignons émincés.

- 3 Assaisonner de sel et de poivre et laisser compoter sur feu doux pendant 2h.

## **dressage**

- 1 **Fleur(s) alimentaire(s)**
- 1 **Parmesan**
- 1 **Salade(s)**

### **Étape 3**

#### Préparation des artichauts

- 1 Tourner les artichauts à l'aide d'un couteau d'office et les plonger dans une grande casserole d'eau.
- 2 Ajouter l'ail, le thym et l'huile d'olive puis porter le tout à ébullition pendant 15 minutes.
- 3 Une fois cuits, sortir les artichauts à l'aide d'une écumoire et les égoutter. Les réserver ensuite sur une assiette tapissée de papier absorbant.
- 4 Tailler les artichauts en 4 à l'aide d'un couteau d'office et réserver.

### **Étape 4**

#### Finitions

- 1 Porter de l'eau à ébullition dans une casserole et y plonger la tomate juste quelques secondes.
- 2 Une fois que la peau se détache, sortir la tomate à l'aide d'une écumoire et l'égoutter.
- 3 Eplucher la tomate et la couper en quatre à l'aide d'un couteau éminceur.

### **Étape 5**

#### Dressage

- 1 Débarrasser le sablé au parmesan sur une assiette. Y disposer la compotée d'oignons sur le dessus.
- 2 Rajouter le quartier d'artichauts, le jambon ibérique de Bellota et la tomate.
- 3 Parsemer de copeaux de parmesan, de bourrache et de pousses de salade avant de déguster. Servir aussitôt.