Paul Arthur Berlan

Entrées froides aux légumes

Tarte au parmesan, légumes croquants et olives de lucques

25 min	15 min	10 min	0	248
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la tarte

- 50 g **Parmesan**
- 50 g **Farine**
- 50 g **Beurre**
- 50 g **Olives vertes**
- 1 **Betterave jaune**
- 1 **Betterave rouge crue**
- 1 **Betterave(s) chioggia**
- 1 **Oignon(s) nouveau(x)**
- 25 g **Radis**
- 2 c. à café **Piment d'Espelette**
- 4 c. à soupe **Crème d'artichaut**
- 1 **Roquette**
- 1 **Fleur(s) alimentaire(s)**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Sel**

Étape 1

Preparation de la pâte à tarte

1. Préchauffer le four à 190°C (Th.6/7).
2. Mélanger la farine, le parmesan et le beurre dans un saladier.
3. Mélanger à l'aide d'une maryse.
4. Pétrir la pâte avec les mains de façon à bien mélanger tous les ingrédients.
5. Arrêter de pétrir lorsque la pâte est bien lisse et souple.
6. Assaisonner la pâte avec la moitié du piment d'Espelette puis pétrir une dernière fois la pâte afin de bien y incorporer l'épice.
7. Disposer des emportes pièces sur une plaque de cuisson allant au four.
8. Couper un morceau de papier sulfurisé et le placer entre la plaque et les emportes pièces.
9. Foncer un morceau de pâte dans chaque emporte pièce de façon a obtenir une épaisseur de 1 centimètre.
10. Enfourner les fonds de tarte pendant 15 minutes.

Étape 2

Préparation des légumes croquants

1. Tailler la betterave jaune crue en bandes d'environ 2 millimètres à l'aide d'une mandoline.
2. Retirer les fonds de tarte cuits du four. Réserver.
3. Tailler les bandes de betterave jaune en triangle à l'aide d'un couteau éminceur.
4. Réaliser la même opération avec la betterave chiogga crue.
5. A l'aide du couteau éminceur, tailler les tranches de betteraves chiogga d'une forme différente de celles des betteraves jaunes.
6. Tailler des tranches de betterave rouge crue à la mandoline.
7. Tailler la betterave rouge en demie-lune à l'aide du couteau éminceur.
8. A l'aide du couteau éminceur, tailler la tige de l'oignon nouveau en biseau.
9. Ôter la pointe du radis puis, à l'aide du couteau minceur, le tailler en tranches d'environ 2 mm.
10. Tailler les olives de Lucques de façon à ôter le noyaux.
11. Râper des copeaux de parmesan à l'aide d'un économe.
12. Mettre tous les ingrédients dans un saladier.
13. Assaisonner d'huile d'olive, de fleur de sel et mettre le reste du piment d'Espelette. Mélanger avec les doigts.
14. Ajouter la roquette et mélanger nouveau.

Étape 3

Dressage

1. Choisir une assiette plate pour le dressage.
2. Disposer le fond de tarte au parmesan sur l'assiette.
3. A l'aide d'une cuillère à café, badigeonner la tarte avec la crème d'artichaut.
4. Dresser le mélange de légumes croquants sur le fond de tarte.
5. Finir le dressage en mettant en valeur chacun des ingrédients de la salade.