

RECETTE



Cette recette vous est proposée
 par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



Bon appétit !



Retrouvez toutes
 les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

TARTE AUX TOMATES CERISES

Ingrédients

- Huile de colza
- Poivre du moulin
- Sel
- 300 g de pâte brisée
- Beurre pour fongage
- 300 g de tomates cerises rouges
- 300 g de tomates cerises jaunes
- 30 g de sucre semoule
- 3 c. à s d'eau
- 5 c. à s de vinaigre balsamique
- 2 gousses d'ail
- 200 g de ricotta ou mozzarella
- Quelques sommités de basilic

- Préparer la pâte brisée. Préchauffer le four à 180°C. Abaisser la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ et fonder un moule beurré de 26 cm de diamètre. Couvrir le fond d'une feuille de papier sulfurisé. Y déposer des légumes secs ou des billes de cuisson et l'enfourner pour cuire la pâte à blanc pendant 15 et 20 minutes environ. Puis retirer papier et billes de cuisson et laisser refroidir.
- Rincer et sécher les tomates cerises. Retirer leur pédoncule. Dans une poêle, verser le sucre et l'eau et chauffer jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Verser le vinaigre balsamique, bien le mélanger et laisser réduire d'un tiers environ. Y déposer les tomates et les cuire pendant 2 à 3 minutes à feu doux en les remuant pour bien les enrober. Les réserver dans leur poêle.
- Préchauffer le four sur 200°C. Éplucher, dégermer et hacher finement les gousses d'ail. Déposer la ricotta dans un bol, y ajouter l'ail haché et 2 c. à s. d'huile d'olive. Saler légèrement, poivrer et bien mélanger. L'étaler sur le fond de tarte, l'égaliser avec une spatule puis verser le contenu de la poêle et bien le répartir sur toute la surface. Enfourner pour 20 minutes. Parsemer les sommités de basilic sur la tarte à sa sortie du four. Servir chaud ou tiède.