

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE AUX TOMATES ET OIGNONS, À LA MOUTARDE ET À L'EMMENTAL

pour 4 personnes (en plat) ou 6 personnes (en entrée) :
pâte brisée - 3 à 4 tomates suivant la taille - 2 à 3 càs de moutarde de Dijon - 4 oignons frais - 100g d'emmental râpé - thym - sel - poivre -

Pâte brisée Pierre Hermé (à faire la veille) : 250g farine - 180g beurre à température ambiante - 4g sel fin - 5g sucre semoule (facultatif) - 1 jaune d'oeuf - 5cl lait à température ambiante -

Tamiser la farine. Dans le bol du mixeur (muni du couteau), mettre la farine, le beurre, le sel, le sucre. Mixer. Ajouter le jaune d'oeuf et le lait. Mixer. Arrêter dès la formation d'une boule. Filmer et entreposer au réfrigérateur.

Etaler la pâte sur le plan de travail fariné. Foncer le moule beurré, découper l'excès sur le pourtour. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Entreposer au réfrigérateur couvert 20 minutes.

Pendant ce temps, nettoyer les tomates, les découper en tranches. Découper dans la longueur en fines lamelles les oignons frais.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Etaler la moutarde sur le fond de tarte, poser les tomates, saler, poivrer, poser les lamelles d'oignons, répandre l'emmental râpé, saupoudrer de thym séché. Enfournier et cuire 35 minutes. À déguster chaud ou tiède.