

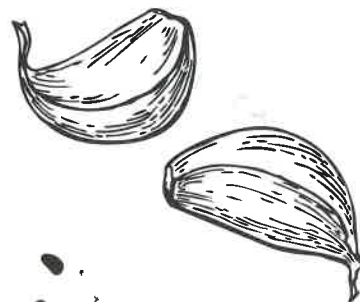
Tarte arlequin et Burrata



La recette du mois

Recette réalisée en collaboration avec le Ceproc





À vous de jouer !

Il vous faut...

- 10 pièces de tomates multicolores ou anciennes
- 2 pièces de mozzarella buratta
- 600 g de feuilletage
- 150 ml d'huile d'olive
- ½ botte de basilic frais
- 15 g de pignons de pin
- 3 gousses d'ail frais
- 1 branche de thym frais
- 6 pluches de cress

- Abaisser la pâte feuilletée et détailler des disques.
- Cuire entre deux plaques.
- Réaliser une huile parfumée, avec l'ail, le thym frais et les queues de basilic.
- Peler et épépiner les tomates.
- Badigeonner les pétales avec l'huile infusée.
- Confire les pétales au four à 85 °C, en les gardant moelleux et refroidir.
- Disposer les tomates sur le disque de feuilletage, cuire en forme de couronne.
- Couper en deux une burrata et assaisonner avec la fleur de sel et l'huile infusée.
- Agrémentez à l'aide de pluches de cress et quelques pignons de pin.

mon grain de sel!



- Vous pouvez éviter de confire les tomates et les utiliser simplement épépinées, cela vous permettra de gagner du temps et d'avoir des tomates plus juteuses.
- Le plat peut aussi être proposé avec des poivrons, il est également possible d'utiliser les tomates et les poivrons ensemble.

Les astuces du chef



1. Détailler la pâte feuilletée.

2. Peler et épépiner les tomates/réaliser une huile parfumée.

3. Badigeonner les pétales de tomates avec l'huile parfumée.



4. Confire les pétales de tomates à 85 °C au four.

5. Montage de la tarte fine en couronne.

6. Présentation.



Déclinaison tomates
et cabillaud



● La préparation peut être réalisée sur un disque de pâte feuilletée mais également sur un sablé au parmesan.

● La tarte fine peut être dressée en petites pièces cocktail, ou en traiteur en dressé minute pour éviter que le jus de la tomate n'ait le temps de trop humidifier la préparation.

Merci aux entreprises partenaires pour leur aide à la réalisation de la recette du mois

Enedis

Coup de pâtes
TRADITION & INNOVATION

METRO

EpiSaveurs
groupe pomona