

Tarte rustique courgette, Burrata, et parmesan

Ingrédients

La pâte sablée salée

250 g de farine de blé T45 ou T55
125 g de beurre froid coupé en dés
3 pincées de sel
1 oeuf
1 cuillère(s) à soupe d'eau glacée

Garniture

400 g de courgettes
30 g de parmesan
Huile d'olive pimentée
1 Burrata de 250 g
sel, poivre
Dorure
1 jaune d'oeuf

Déroulement

Verser la farine sur le plan de travail.

Ajouter le beurre et le sel.

Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sablé.

Faire un puits au centre, ajouter l'œuf et l'eau.

Mélanger puis écraser avec la paume de la main pour amalgamer la pâte.

Former un palet de 2-3 cm d'épaisseur et l'envelopper dans du film alimentaire. Laisser reposer 2 heures minimum au réfrigérateur.

Laver les courgettes et les émincer à l'aide d'un économe afin de réaliser comme des tagliatelles.

Les placer dans une passoire, saler et laisser égoutter 15 minutes. Bien égoutter pour retirer le plus d'eau possible.

Préchauffer le four à 180 ° C.

Étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé.

Parsemer le fond de tarte de parmesan réduit en poudre en laissant un bord de 4 cm.

Disposer les tagliatelles de courgette.

Les arroser de 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive pimentée.

Rabattre les bords de la pâte sur les courgettes.

Glisser le papier avec la tarte sur une plaque de four.

Battre le jaune d'œuf et badigeonner le bord de la tarte à l'aide d'un pinceau.

Enfourner pour 30 minutes.

Juste avant de servir, disposer la Burrata sur la tarte et l'ouvrir en deux.

Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile pimentée. Déguster chaud ou froid.

Prunes fondantes aux amandes

Ingrédients

4 prunes rondes violettes
35 g d'amandes en poudre
30g de sucre
2 petites tranches de pain blanc
1 œuf
Lait
Beurre

Déroulement

Préchauffer le four à 160°
Couper les prunes en deux, creuser légèrement l'intérieur.
Réserver la chair.
Faire tremper les tranches de pain dans le lait, presser et enlever l'excédent.
Séparer le jaune du blanc d'œuf.
Mélanger le jaune avec le sucre et les amandes, la chair de prune et le pain.
Monter le blanc en neige et l'incorporer à la préparation.
Beurrer un plat pour le four, y placer les prunes et les remplir de la préparation.
Enfourner 30mn, déguster tiède