

Tarte aux tomates, olives noires, feta et anchois d'après Jamie Oliver

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 oignon rouge émincé
2 gousses d'ail pelées
400 g de tomates Roma épépinées et concassées
Les feuilles de 6 brins de thym frais
1 c à s de concentré de tomate
100 g de feta émiettée
75 g d'olive de kalamata
Des filets d'anchois égouttés
Salade verte pour le service
Huile d'olive

Pour la pâte croustillante :

330 g de farine
1/2 c à c de sucre
1 c à c de sel
170 g de beurre froid

Préparation de la pâte :

Mélanger au robot la farine, le sucre et le sel et ajouter le beurre coupé en dés. Mixer 30 s puis verser 10 cl d'eau froide (j'en ai mis 7,5 cl c'est suffisant). Mixer pour obtenir de gros morceaux puis former une boule avec les mains. Aplatir légèrement la boule pour faire un disque, l'emballer dans du film étirable et réfrigérer au moins 1 h.

Une fois la pâte reposée l'étaler au rouleau à pâtisserie et garnir un moule à tarte. Mettre le moule au frais 30 mn.

Faire chauffer le four à 180° recouvrir la pâte avec un papier sulfurisé et des poids de cuisson (pour ma part je mets un moule à tarte une taille plus petite que celui utilisé) et cuire la pâte à blanc 15 mn. Retirer papier et poids (ou le moule) remettre au four le temps que la pâte sèche. Sortir le moule du four et laisser la pâte refroidir.

Pour la garniture dans une casserole faire revenir l'ail haché e l'oignon émincé dans l'huile pendant 5 mn. Ajouter les tomates pelées, épépinées et concassées, le thym, le concentré de tomate et laisser cuire 20 mn environ pour épaissir la sauce. Assaisonner. Lorsque la sauce a épaissi retirer du feu et laisser refroidir.

Mettre le fond de tarte sur une plaque et étaler dessus la sauce tomate. Répartir la feta émiettée, les olives et ajouter les anchois. Mettre un filet d'huile d'olive sur le tout. Cuire 30 mn à four préchauffé à 200° (à adapter en fonction du four) et servir tiède ou froid accompagné d'une salade verte.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>