

Tarte fine estivale

saveur italienne



Pour 2 tartes fines de 16 cm de diamètre (environ) :

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 12 minutes

Tarte fine :

- 1 pâte feuilletée du commerce ou maison
- 80 g de roquette
- 2 tranches de jambon italien
- 10 tomates séchées marinées
- 1 boule de mozzarella
- 10 olives noires
- 1/2 oignon blanc

Vinaigrette :

- 1 c à soupe de vinaigre balsamique
- 3 c à soupe d'huile d'olive terre2crete
- 1 gousse d'ail
- 6 feuilles de basilic
- Sel
- Poivre

Déco :

- Feuilles de basilic

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Préparez les tartes fines : Avec un emporte-pièce ou un récipient retourné d'environ 16 cm de diamètre, découpez deux cercles dans la pâte feuilletée.

Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette. Placez sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé le tout recouvert d'une autre plaque ou un moule pour éviter que la pâte feuilletée gonfle lors de la cuisson.

Glissez au four pour 10 minutes puis ôtez la plaque et poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes. *J'ai laissé 5 minutes et comme vous pouvez le voir ci-dessous, c'était un peu trop.*

Laissez refroidir.

Préparez la vinaigrette : Dans un bol, mélangez le vinaigre balsamique avec le sel, le poivre et l'ail écrasé. Ajoutez l'huile d'olive et émulsionnez avec une fourchette. Ajoutez le basilic haché.

Dans un saladier mélangez la roquette avec une cuillère à soupe de vinaigrette. Réservez

Coupez la mozzarella en tranches.

Coupez le jambon en petites lanières à l'aide de ciseaux.

Émincez l'oignon en fines rondelles.

Montage : Sur une assiette, posez un disque de pâte feuilletée. Répartissez la roquette (quantité à votre goût). Posez les tranches de mozzarella. Assaisonnez d'un peu de vinaigrette. Répartissez les lanières de jambon italien, les tomates séchées marinées et quelques rondelles d'oignon. Ajoutez les olives noires.

Décorez avec un petit brin de basilic.

Servez sans attendre pour éviter de détremper la pâte feuilletée.