

## Tarte au parmesan, tomates confites et jambon de Parme sur pesto de pistaches



Préparation : 50 mn

Cuisson : 1 h 30 + 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour la pâte :

100 g de farine

100 g de beurre

100 g de parmesan fraîchement râpé

1 œuf

Pour les tomates confites :

6 tomates olivettes mûres mais fermes

2 brins de thym

Huile d'olive

Sel et poivre blanc du moulin

Pour le pesto de pistaches :

1 bouquet de basilic

1 c à s de pistaches décortiquées non salées

30 g de parmesan

1 gousse d'ail

10 cl d'huile d'olive

Accompagnements :

30 g de parmesan en bloc

4 fines tranches de jambon de Parme

Quelques pistaches

Préparation des tomates confites :

Laver les tomates, les couper en 4 dans la longueur, les épépiner. Les déposer sur la plaque du four légèrement huilée côté peau sur la plaque, arroser d'un filet d'huile d'olive, parsemer de thym, saler et poivrer et cuire 1 h 30 à four préchauffé à 160°.

Préparation de la pâte :

Dans un saladier mélanger la farine et le parmesan râpé, ajouter l'oeuf puis le beurre coupé en dés. Travailler du bout des doigts puis mettre la pâte en boule et l'envelopper de film alimentaire ( j'ai fait la pâte au robot et ai du ajouter 1 c à s de farine pour pouvoir faire une boule ). Placer 1 h au frais.

Préparation du pesto :

Mixer le parmesan, l'ail pelé et les pistaches. Ajouter les feuilles de basilic et un peu de sel et du poivre, mixer à nouveau puis toujours en mixant incorporer l'huile d'olive petit à petit pour obtenir la bonne consistance.

Cuisson des fonds de tarte :

Étaler la pâte au rouleau sur un plan de travail très bien fariné pour que la pâte ne colle pas. La découper en carrés de 14 x 14 cm. Déposer ces carrés sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson et cuire 15 mn environ à four préchauffé à 180°. Laisser refroidir.

Pour le service étaler du pesto à la pistache sur les carrés de pâte. Disposer 6 tomates confites, le jambon de Parme et des copeaux de parmesan. Parsemer de pistaches hachées grossièrement.

Toutes les préparations y compris la cuisson des fonds de tarte se font à l'avance. Il ne reste que le dressage des tartelettes à faire au dernier moment.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>