

Tarte fine de légumes méditerranéens au pesto

Pour 8 personnes
Fait par : panier 211
Le : mars 2017



Tarte croustillante avec aubergines, courgette, relevés au pesto et bouquet de roquette

1. TARTE FINE

250 g de farine
3 g de sel fin
125 g de beurre
1 jaune d'œuf
50 g d'eau

Réaliser une pâte brisée

Abaisser et cuire entre deux plaques à 170°C.

A mi-cuisson, tailler à la forme voulue et terminer la cuisson. ???

Tarte fine (p98/s Lequellec)

200 g de farine 00 + 4 g de sel

7 cl d'eau + 6 cl d'huile d'olive +

11 g de levure de boulanger

Pétrir 20 mn au batteur

Pousse de 20 mn Abaisser finement

Cuire entre 2 plaques (190°)

2. GARNITURE DE LEGUMES

10 g d'ail
300 g d'aubergines
½ botte de basilic
300 g de courgette
200 g de poivrons jaune
10 cl d'huile d'olive
1 bouquet garni

Monder les tomates, les couper en quart, les épépiner, les faire confire au four à 100°

Monder le poivron en l'ayant rôti au préalable au four. Tailler en losanges

Tailler les aubergines, les courgettes sur la longueur. Les mariner et quadriller.

3. PESTO

1 botte de basilic
25 cl d'huile d'olive
60g de parmesan
20 g de gousse d'ail
20 cl de lait
30 g de pignons
Assaisonnement

Effeuiller et congeler le basilic.

Eplucher, blanchir les gousses d'ail 2 fois dans le lait

Mixer tous les ingrédients et ajouter l'huile progressivement, assaisonner

Laisser reposer à température ambiante

4. COULIS DE POIVRONS

Pulpe de poivron rouge

500 g de poivron rouge

5 cl d'huile d'olive

Piment d'Espelette

Confire les poivrons au four T° 160° 20/25 mn

Les monder. Réserver.

Tuile de poivron

50 g de glucose

50 g de pulpe de poivron rouge

50 g de sucre semoule

50 g de farine T55

50 g de beurre fondu

Poivre blanc

Mixer le poivron monder et confit, le tamiser, prélever 0.050 kg de pulpe pour la tuile, mettre au point le reste pour obtenir un coulis de poivron relevé

Fondre le glucose et ajouter tous les autres ingrédients dans l'ordre cité

Mélanger, refroidir, étaler finement sur une feuille de cuisson

Cuire au four à 160°C afin de conserver la couleur orange

Détailler à la sortie du four et mouler

Réserver au sec

5. DRESSAGE

100 g de roquette
20 cl de vinaigre balsamique

Sur le fond de pâte, mélanger les légumes, les assaisonner de pesto. Surmonter avec la tuile de poivrons et roquette assaisonnée.