Maé
INNOVATION

TARTE À LA TOMATE, AU PESTO ET À LA BURRATA

RECETTE RÉALISÉE AVEC LE MOULE SILMAÉ
EASY TARTE ROND RÉFÉRENCE 013714

ACHETEZ EN LIGNE
www.mae-innovation.com

RECETTE POUR 3 TARTES

RÉALISEZ LA PÂTE SALÉE AU ROMARIN

Ingrédients :

- Farine 200 g
- Romarin 3 branches
- Oeufs 150 g
- Huile d'olive 90 g
- Crème 35% 150 g
- Levure chimique 2 g
- Sel Q.S
- Poivre Q.S

Procédé :

- Mélangez les oeufs, l'huile et la crème
- Ajoutez la farine et la levure chimique tamisée
- Hachez finement le romarin et l'ajouter à la préparation
- Ajoutez le sel et le poivre
- Pochez dans le moule graissé
- Cuisson : 170°C pendant 20 minutes

RÉALISEZ LA COMPOTÉE DE TOMATES

Ingrédients :

- Tomates 8 pcs
- Oignons 1 pcs
- Concentré de tomates 15 g
- Huile d'olive 30 g
- Pectine NH 12 g
- Sucre 25 g

Procédé :

- Coupez les tomates en 4 et les faire revenir dans une casserole avec le concentré de tomates
- Hachez l'oignon et l'ajouter à la préparation avec l'huile d'olive
- Laisser réduire doucement
- Mélangez préalablement la pectine et le sucre et l'ajouter en pluie fine dans la compotée de tomate
- Portez à ébullition et réservez au froid

CONFECTIONNEZ LE PESTO

Ingrédients :

- Basilic frais 8 branches
- Parmesan 50 g
- Huile d'olive 15 g
- Pignons de pin 30 g
- Ail 12 g
- Jus de citron 25 g
- Sel

Procédé :

- Râpez le parmesan
- Épluchez la gousse d'ail et dégermez-la
- Mixez le basilic, l'ail et les pignons
- Ajoutez le parmesan, l'huile d'olive et le jus de citron
- Mixez
- Salez et poivrez

FAITES CONFIRE LES TOMATES

Ingrédients :

- Tomates rouges 8 pcs
- Tomates jaunes 8 pcs
- Tomates orange 8 pcs
- Huile d'olive 30 g
- Zaatar 20 g

Procédé :

- Coupez les tomates en 4 et disposez-les sur une plaque de cuisson
- Versez un filet d'huile d'olive sur le dessus de chaque tomate et saupoudrez de Zaatar
- Cuisson : 6 minutes à 220°C
- Laissez refroidir

FINITION

- Garnissez la tarte de compotée de tomate.
- Disposez de façon uniforme les quartiers de tomates confites
- A l'aide d'un cornet, ajoutez des pointes de pesto sur le dessus de la tarte.
- Coupez de la burrata en 5 morceaux et posez de façon irrégulière.
- Nappez légèrement d'huile d'olive.

EN SAVOIR PLUS SUR NOS MOULES EASY TARTE ?

CONTACTEZ-NOUS !

Tél : +33 (0)2 47 67 90 32 - **Mail** : info@mae-innovation.com

www.mae-innovation.com