

Tartes fines de lisettes, sauce vierge copeaux de parmesan



magazine "Cuisinez comme un chef", Avril 2007, Joël Robuchon et Anne-Sophie Pic

pour 4 personnes

préparation environ 30 à 45 minutes

cuisson environ 30 minutes

12 lisettes

20g copeaux de parmesan

200g pâte feuilletée

4 + 2 grosses tomates mondées, épépinées et taillées en dé

20g de tapenade

16 olives noires dénoyautées et coupées en 4

1 échalote ciselée

1 gousse d'ail fendue en 2 et dégermée

1 oignon moyen

jus d'1 citron jaune

1 csoupe chiffonnade de basilic

1 petite branche de thym

1 petite feuille de laurier

2 csoupe huile d'olive

1dl huile d'olive

2 pincées sucre semoule

piment d'Espelette moulu

sel, poivre du moulin

Préchauffer le four à 200°C

Etaler finement la pâte, découper 4 cercles d'environ 12 cm. Les poser sur une plaque de cuisson, entreposer 20 minutes au réfrigérateur. Ensuite, les recouvrir d'une grande feuille de papier sulfuré, poser une autre plaque à pâtisserie par dessus et enfourner pour 15 à 20 minutes.



lacath, <http://lacath.canalblog.com>

Faire suer l'oignon haché dans 2 csoupe d'huile d'olive, ajouter ail, thym, laurier, compoter 2 à 3 minutes.

Ajouter ensuite les dés de tomate, saler légèrement, ajouter le sucre et laisser compoter à feu doux 5 à 7 minutes pour bien dessécher.

Mélanger les dés des 2 tomates restantes avec l'échalote, les olives, 1 csoupe de chiffonnade de basilic, 1dl d'huile d'olive, sel, poivre. Ajouter le jus de 1/2 citron et réserver à température ambiante.

Étaler 1 ccafé de tapenade sur chaque fond de tarte en laissant un bord libre d'environ 2 cm. Surmonter de 1 csoupe de concassé de tomates et l'étaler en laissant un bord libre de 1 cm environ

Escaloper les filets de lisette en formant des morceaux biseautés, les assaisonner de sel et poivre et les disposer sur chaque fond de tarte en formant une rosace, côté peau sur le dessus. Terminer en les badigeonnant au pinceau de jus de citron.

Glisser dans le four. Dès que les escalopes commencent à blanchir, les retirer.

Dresser ces tartes sur des assiettes, assaisonner de 1 csoupe de sauce vierge, 1 pincée de sel et de piment d'Espelette. terminer avec 5 à 6 copeaux de parmesan.

Déguster sans attendre.



lacath, <http://lacath.canalblog.com>