



Cuisine et  
dépendances

## Tarte extra-fine à la tomate (recette Crisp)



*Une tarte avec une pâte extra-fine et extra-légère : la traditionnelle pâte brisée ou feuilletée est remplacée par une superposition de feuille de brick qui donnent un feuilletage croustillant. Cela a le double avantage d'être beaucoup plus light (car point de beurre dans la feuille de brick) et ultra-rapide à faire comme à cuire. Il vaut mieux aussi vite la manger car la tomate en perdant son jus ramollit la pâte. J'ai utilisé pour cette recette des bonnes tomates du jardin (enfin de la jardinière, quoi), riches en chair, qui donnent tout le goût à cette recette.*

Ingrédients (pour 4 plats à tajine individuels) :

- 4 feuilles de brick carrées (ou 3 rondes)
- 2 tomates coeur de boeuf (de gros calibre)
- 1 à 2 cuil à soupe de moutarde
- 8 feuilles de basilic frais
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). On peut aussi faire cette recette au four Crisp.

Couper les tomates en tranches régulières. Ciseler le basilic.

Etaler une feuille de brick sur un plat Crisp ou un moule à tarte chemisé de papier sulfurisé.

Superposer les feuilles de brick les unes sur les autres en mettant un peu de moutarde entre chaque couche. Si comme moi vous avez des feuilles de brick carrées, les placer en quinconce.

Etaler un peu de moutarde sur la dernière couche et recouvrir de tranches de tomates bien serrées. Saler et poivrer. Parsemer de feuilles de basilic.

Enfourner et laisser cuire pendant 10 à 15 min au four traditionnel (5 min suffisent au four Crisp), jusqu'à ce que les feuilles de brick soient légèrement dorées.

*Le 26 Août 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/08/26/21829937.html>*