

Tarte tatin ensoleillée



Pour 6 gourmands ou 4 grands gourmands

Ingrédients pâte sablée au fromage :

Farine : 250 gr

Beurre : 150 gr

Levure chimique : 1 cuil. à café

Jaune d'œufs : 3

Fromage râpé : 70 gr

Sel, poivre

Ingrédients du "dessus dessous"

Pot d'Arrabbiata Sacla ; 1 pot

Courgettes : 4

Tomates cerises : 500 gr

Jambon fumé : 4 tranches

Ail : 2 gousses

Huile d'olive : 15 cl

Thym

Sel, poivre

Préparation de la pâte : Mélanger le farine et la levure, déposer un centre le beurre, les œufs, le fromage, une pincée de sel et du poivre. Malaxer tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène. Réserver au frais au moins 30 min.

Préparation des légumes : Couper les courgettes dans le sens de la longueur en tranches très fines. J'ai utilisé ma "super mandoline". Faire bouillir de l'eau, lorsqu'elle bout, faire cuire à la vapeur les courgettes pendant 4 min. Elles doivent être "al dente". Les plonger dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson.

Mettre les tranches entre 2 torchons, pour bien les sécher. Ecraser une gousse d'ail dans l'huile d'olive et faire chauffer l'huile, arrêter de chauffer dès que l'ail commence à dorer.

Étaler les courgettes, à l'aide d'un pinceau badigeonner les tranches (recto verso) avec l'huile parfumée. Réserver.

Faire sauter les tomates à feu doux avec peu d'huile d'olive, une pincée de thym et la gousse d'ail écrasée. Saler poivrer. Elles doivent être légèrement confites. Réserver. Pour info, je les ai préparées la veille.

Couper le jambon en lanière (même largeur que la courgette).

Sur la moitié des courgettes, saler poivrer, tartiner une très fine couche d'Arrabbiatta et rouler la tranche sur elle-même.

Sur le reste, poivrer **sans saler**, déposer une lamelle de jambon et rouler le tout.

Voilà, il ne reste plus que le montage. Dans un plat à tarte (antiadhésif) huilé avec l'huile parfumée, déposer "artistiquement" 😊 les tomates, et les rouleaux de courgettes.

Étaler la pâte sur 1/2 cm, découper à la dimension de votre plat à tarte. La déposer sur les légumes.

Faire cuire 20 - 25 min à 220°.

Pour le "démouler renverser", faire attention au jus des légumes. Je l'ai récupéré dans un bol et je m'en suis servie au moment du service pour arroser la tarte.

