



## **TARTE DE LÉGUMES FAÇON TIAN**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 250 gr de farine de blé
- 190 gr de beurre doux
- 15 gr de sucre semoule
- 10 gr de jaunes d'œufs
- 8 gr de sel fin
- 50 gr de lait entier
- 12 tomates cocktail
- 3 petites courgettes
- 2 petites aubergines
- Huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

### **Concassée de tomates**

- 1,5 kg de grosses tomates
- 2 cuil. A soupe d'huile d'olive
- PM Herbes de Provence
- Sel fin / Poivre du moulin



### **Progression**

Pour la préparation de la pâte, sabler dans un batteur à petite vitesse la farine et le beurre. Ajouter le lait dans lequel on aura fait dissoudre le sel et le sucre.

Terminer en ajoutant le jaune d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte homogène sans a « corser ».

Reposer la pâte au minimum 2 heures au frais.

Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 cm environ et chemiser un cercle à tarte avant de mettre à cuire à blanc.

Pendant ce temps monder les tomates. Retirer le pédoncule et faire une incision sur les tomates avant de les plonger quelques secondes dans de l'eau bouillante, puis les plonger dans de l'eau glacée. Retirer la peau.

Les couper en deux et retirer les pépins ? Concasser finement à l'aide d'un couteau.

Faire chauffer l'huile d'olive, ajouter les tomates. Assaisonner puis laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau de végétation. Réserver.

Couper les courgettes et les aubergines en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur.

Précuire les légumes en les poêlant à l'huile d'olive séparément. Saler et poivrer.

Couper les tomates cocktails en rondelles de même taille et réserver.

Répartir le concassée de tomates dans le fond de tarte cuit à blanc. Former une rosace sur le concassée en alternant les légumes.

Passer la tarte dans un four préchauffé à 160°C pendant 10 minutes juste avant la dégustation.

Finir avec un filet d'huile d'olive et quelques herbes fraîches.



**Chef Philippe LARUELLE**  
***De Buyer Industrie***