

Tarte sablée au parmesan légumes de saison et huile d'olive fumée



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.2	Amande en poudre blanche en sachet 1 kg	0154526
0.2	Farine de blé de type 55 en sac 1 kg COLOMBES	0133072
0.02	Jus de citron en bouteille 1 L LEMONDOR	0051266
0.02	Huile d'olive fumée en bouteille 500 ml FINCA LA BARCA	0247374
0.02	Huile d'olive vierge extra Grande Selection en bouteille 75 cl GID	0170821
PM	Poivre noir de Sarawak IGP en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0232003
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Sel de mer gros en sachet 1 kg LA TABLEE	0025150
0.1	Capron au vinaigre de vin en bocal verre 1,6 kg DEMETRA	0098900
0.2	Parmesan râpé	~
0.2	Beurre doux	~
2 kg	Aubergines	~
0.5	Chou-fleur	~
0.5	Brocoli	~
0.25	Carotte fane	~
0.25	Radis rouge	~
0.25	Mini fenouil	~
0.5	Jeune pousse de salade	~

Quantité	Libellé produit	Réf
0.25	Courgette jaune	~
0.25	Courgette verte	~
0.3	Tomate cerises	~
20 PCE	Fleurs comestibles	~

Étapes de préparation

- 1 Réaliser la pâte brisée. Dans la cuve du batteur, incorporer la farine, la poudre d'amande, le parmesan râpé, et le beurre. Travailler le mélange à l'aide du crochet et laisser reposer avant utilisation de la pâte. Réserver au frais.
- 2 Réaliser le caviar d'aubergine. Tailler en deux dans le sens de la longueur les aubergines
- 3 Quadriller la chair à l'aide d'un couteau sans percer la peau. Sur une plaque de cuisson avec un papier cuisson. Déposer les aubergines arroser d'huile d'olive sel et poivre. Cuire au four à 170°C pendant 20 à 25 minutes.
- 4 Récupérer la chair en grattant les aubergines à l'aide d'une cuillère à soupe. Hacher au couteau et assaisonner avec la purée d'ail, sel, poivre, huile d'olive et jus de citron.
- 5 Eplucher et tailler les légumes (carottes, chou fleur, asperges, petit-pois, fenouil, radis, asperges sauvage.)
- 6 Monder les tomates cerise. Eplucher et réserver
- 7 Tailler à l'aide d'une mandoline les carottes et les courgettes en tranches fines et les blanchir rapidement. Réserver tous les légumes
- 8 Etaler la pâte au rouleau, détailler des disques de 10 cm de diamètre. Les déposer sur une plaque à pâtisserie avec une feuille de papier cuisson.
- 9 Mettre en cuisson à 170°C. Contrôler la cuisson des fonds de pâte en les soulevant de la plaque de cuisson.
- 10 Garnir les fonds de pâte de caviar d'aubergine.
- 11 Assaisonner les légumes d'huile fumée et de sel et poivre.
- 12 Dresser de façon harmonieuse sur les fonds de pâte garnis les petits légumes taillés.
- 13 Servir accompagné d'un filet d'huile fumé, quelques fleurs comestibles et de quelques pousses de salades.
- 14 Servir bien frais.