

LA TARTE TOMATES ET AMANDES DE YOTAM OTTOLENGHI

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-tomates-amandes/>

Simple, facile, délicieux... peut-on faire plus court comme description de plat ? Yotam nous enchante avec cette tarte à la tomate méditerranéenne

Chef : Yotam Ottolenghi

Parts : 8

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 50 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Juive

Plats : Plat Salé, Tarte Salée, Plat Végétarien,

Ingrédients

Pour une tarte de 26 cm de diamètre (ou forme carrée de 23 cm de côté) pour 6 personnes

*Migaine

108 grammes de Beurre A laisser ramollir à température ambiante 1 heure

75 grammes d'Oeufs ou 1,5 Oeufs

61 grammes de Poudre d'amandes

50 grammes de Chapelure

2 Gousses d'Ail

77 grammes de Fromage Ricotta

6 grammes de Thym Privilégié du Thym frais !

1 pincée de Sel

30 grammes de Parmesan

1 pincée de Cumin

*Pâte

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI. prendre une pâte aux dimensions légèrement supérieures de celles du moule

*Garniture

1,3 kilogramme de Tomates

5 grammes de Thym Privilégié du Thym frais !

Un peu d' Huile d'Olive

1 pincée de Sel

LA TARTE TOMATES ET AMANDES DE YOTAM OTTOLENGHI

5 Olives noires

Pour une tarte de 30 cm de diamètre (ou forme carrée de 26 cm de côté) pour 8 personnes

*Migaine

143,7 grammes de Beurre A laisser ramollir à température ambiante 1 heure

99,8 grammes d'Oeufs ou 1,9 Oeufs

81,2 grammes de Poudre d'amandes

66,5 grammes de Chapelure

2,6 Gousses d'Ail

102,5 grammes de Fromage Ricotta

7,9 grammes de Thym Privilégier du Thym frais !

1 pincée de Sel

39,9 grammes de Parmesan

1 pincée de Cumin

*Pâte

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI. prendre une pâte aux dimensions légèrement supérieures de celles du moule

*Garniture

1,73 kilogramme de Tomates

6,6 grammes de Thym Privilégier du Thym frais !

Un peu d' Huile d'Olive

1 pincée de Sel

6,6 Olives noires

Pour une tarte de 22 cm de diamètre (ou forme carrée de 19 cm de côté) pour 4 personnes

*Migaine

77,3 grammes de Beurre A laisser ramollir à température ambiante 1 heure

53,6 grammes d'Oeufs ou 1 Oeuf

43,6 grammes de Poudre d'amandes

35,7 grammes de Chapelure

1,4 Gousses d'Ail

55,1 grammes de Fromage Ricotta

4,2 grammes de Thym Privilégier du Thym frais !

1 pincée de Sel

21,4 grammes de Parmesan

1 pincée de Cumin

*Pâte

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI. prendre une pâte aux dimensions légèrement supérieures de celles du moule

*Garniture

930,7 grammes de Tomates

LA TARTE TOMATES ET AMANDES DE YOTAM OTTOLENGHI

3,5 grammes de Thym Privilégier du Thym frais !

Un peu d' Huile d'Olive

1 pincée de Sel

3,5 Olives noires

Instructions

1. Pour le Thym, Yotam recommande d'utiliser du thym frais, ce que j'ai fait comme vous verrez sur les photos, il suffit alors de le frotter pour détacher les branches. On peut bien sûr utiliser du thym séché...

La Migaine

2. Avant d'utiliser le Beurre : On doit s'assurer que le beurre soit pommade, ramolli à température ambiante 30 minutes (et surtout pas fondu au micro-ondes !)

3. Fouetter le Beurre (108 g) afin de le "crémer"

4. On peut utiliser soit un fouet à main ou également un batteur électrique

5. Ajoute et mélanger les Oeufs (75 g ou 1,5 Oeufs) afin d'émulsionner

6. Ajouter la Poudre d'amandes (61 g), la Chapelure (50 g) et les Gousses d'Ail (2) hachées

7. Puis mélanger, manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')

8. Ajouter: le Fromage Ricotta (77 g), le Thym (6 g), le Sel (1 pincée), le Parmesan (30 g)

9. Je rajoute également le Cumin (1 pincée) (cet ingrédient n'est pas dans la recette originale, mais je trouve que c'est vraiment plus intéressant)

10. Mélanger à la spatule. On obtient une masse qu'on va utiliser vite : A réserver à température ambiante. (pas besoin de la mettre au réfrigérateur car elle durcirait)

Les Tomates

11. Couper le sommet et la base des Tomates (1,3 kg)

12. Retirer le coeur (la partie blanche centrale qui est souvent dure), avec un éplucheur

13. Découper des tranches de 0,2 cm ou 2 mm/0,3 cm ou 3 mm d'épaisseur avec un couteau à dents

14. Yotam ne l'indique pas, mais je vous conseille de faire sécher les tomates au four pendant 10 minutes à 180 C (Thermostat 6) : ainsi elles ne dégorgeront pas leur eau pendant la cuisson de la tarte

La pâte feuilletée Maison

15. - J'ai fait moi-même ma propre Pâte Feuilletée. On a déjà vu cette recette : La recette est ICI

16. - Si vous manquez de temps : Prendre une Pâte Feuilletée du commerce

17. Il faut une Pâte Feuilletée aux dimensions un peu plus supérieures à celles du moule choisi

18. Mettre la Pâte Feuilletée dans un moule ou un cercle à pâtisserie. A déposer sur un plaque qui

LA TARTE TOMATES ET AMANDES DE YOTAM OTTOLENGHI

ira au four

19. Foncer en laissant un bord de pâte contre le moule
20. Verser la migaine qu'on a préparé(e)
21. Etaler, avec le dos d'une cuillère ou avec une spatule coudée
22. Disposer les rondelles de tomates, en les faisant chevaucher, car elles se retractent à la cuisson
23. Pour le centre, on peut mettre une moitié de tomates
24. Disposer les 5 Olives noires, achetées dénoyautées si possible !
25. Puis ajouter la deuxième quantité de Thym (5 g), la pincée de Sel et le filet d' Huile d'Olive

Cuisson

26. Enfourner au four préchauffé à 190 C (Thermostat 6) pendant environ 50 minutes
27. Le mieux c'est un four à chaleur tournante "convection, avec ventilateur")