LA TARTE TOMATES ET AMANDES DE YOTAM OTTOLENGHI

La Recette

https://www.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
*Crème
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 Privilégier du Thym frais !
1 pincée de Sel
30 grammes de Parmesan
1 pincée de Cumin
*Pâte
De la Pâte Feuilletée Pour la recette maison, voir ICI
*Garniture
1,3 kilogramme de Tomates
5 grammes de Thym Privilégier du Thym frais !
Un peu d' Huile d'Olive
1 pincée de Sel
5 Olives noires

LA TARTE TOMATES ET AMANDES DE YOTAM OTTOLENGHI

Pour une tarte de 30 cm de diamètre (ou forme carrée de 26 cm de côté) pour 8 personnes
*Crème
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
De la Pâte Feuilletée Pour la recette maison, voir ICI
*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
*Crème
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
De la Pâte Feuilletée Pour la recette maison, voir ICI
*Garniture
930,7 grammes de Tomates
3,5 grammes de Thym Privilégier du Thym frais !
Un peu d' Huile d'Olive
1 pincée de Sel

LA TARTE TOMATES ET AMANDES DE YOTAM OTTOLENGHI

3,5 Olives noires

Instructions

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

1. 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 !)
2. On fouette le Beurre (108 g) afin de le "crémer"
3. On peut utiliser soit un fouet à main ou également un batteur électrique
4. On ajoute et on mélange les Oeufs (75 g ou 1,5 Oeufs) afin d’émulsionner
5. On ajoute la Poudre d'amandes (61 g), la Chapelure (50 g) et les Gousses d’Ail (2) hachées
6. Puis on mélange, manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
7. On ajoute: le Fromage Ricotta (77 g), le Thym (6 g), le Sel (1 pincée), le Parmesan (30 g)
8. 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)
9. 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

10. On coupe la tete et le "dessous" des Tomates (1,3 kg)
11. Retirer le coeur (la partie blanche centrale qui est souvent dure), avec un éplucheur
12. Découper des tranches de 0,2 cm ou 2 mm/0,3 cm ou 3 mm d'épaisseur avec un couteau à dents
13. 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

Pour faire vous-mêmes votre Pâte Feuilletée, voir ICI
Encore plus simple ! Prendre une Pâte Feuilletée du commerce et l'affaire est dans le sac !
La Pâte Feuilletée doit être un peu plus grande que le diamètre de la tarte (26 cm) : Prendre un diamètre de pâte d'environ 30 cm

14. Mettre la Pâte Feuilletée dans un moule ou un cercle à pâtisserie de 26 cm de diamètre (à placer sur un plaque qui ira au four)

LA TARTE TOMATES ET AMANDES DE YOTAM OTTOLENGHI

15. Foncer en laissant un bord de pâte contre le moule
16. On verse la crème qu'on a préparé
17. Etaler, avec le dos d'une cuillère ou avec une spatule coudée
18. Disposer les rondelles de tomates, en les faisant chevaucher, car elles se retractent à la cuisson
19. Pour le centre, on peut mettre une moitié de tomate
20. Puis on dispose les 5 Olives noires, achetées dénoyautées si possible !
21. Puis on ajoute la deuxième quantité de Thym (5 g), la pincée de Sel et le filet d' Huile d'Olive

Cuisson

22. On cuit dans un four préchauffé à 190 C (Thermostat 6) pendant environ 50 minutes
23. Le mieux c'est un four à chaleur tournante "convection, avec ventilateur")