

Tarte boulangère aux tomates cerises

8 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ cuillères et tasse à mesurer
- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ casserole
- ❖ tamis
- ❖ râpe à fromage
- ❖ poêle antiadhésive
- ❖ rouleau à pâte
- ❖ plaque à pâtisserie

Ingrédients :

- ❖ 6 tranches de bacon
- ❖ 3 oignons
- ❖ Au goût sel, poivre
- ❖ 30 ml d'huile d'olive
- ❖ 300 g de tomates cerises (20 à 25 unités) ou 3 à 4 grosses tomates
- ❖ 100 g de fromage emmental
- ❖ Au goût origan séché
- ❖ 1 recette de pâte à pain (voir recette précédente)

Méthode :

Couper les tomates cerises en deux

Laver les tomates cerises et les couper en deux.

Blanchir le bacon

Couper le bacon en petits morceaux. Déposer le bacon dans une casserole, ajouter de l'eau froide de façon à bien l'immerger. Chauffer à feu maximum jusqu'à l'ébullition. Égoutter aussitôt.

Émincer les oignons

Éplucher les oignons. Couper les oignons en deux, puis hacher finement.

Épisode 45 – Tarte boulangère et pizza aux tomates cerises

Sauter les oignons et le bacon

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive, ajouter les oignons, le bacon et l'origan. Cuire à feu moyen pendant 10 à 15 minutes de façon à bien caraméliser le tout. Saler et poivrer au goût.

Râper le fromage emmental

À l'aide d'une râpe, râper le fromage.

Préchauffer le four

Abaisser la pâte

Graisser la plaque à pâtisserie.

Fariner la table de travail. Déposer la pâte sur la farine et fariner légèrement celle-ci. Aplatir la pâte à l'aide du rouleau en s'assurant de lui donner la dimension de la plaque à pâtisserie. Ensuite disposer la pâte dans la plaque à pâtisserie.

Garnir la tarte

Répondre les oignons sautés sur la pâte et parsemer de tomates cerises en laissant le côté coupé vers le haut.

Parsemer le fromage emmental.

Cuire 25 minutes au four à 450°F (240°C).

Variante : Vous pouvez remplacer le bacon par du jambon fumé.