



Tarte fine aux trois tomates

Garnie d'échalotes caramélisées et de fromage de chèvre frais



Pâte feuilletée ✨



Tomate ✨



Tomate prune ✨



Tomates cerises ✨



Échalote



Mesclun ✨



Fromage de chèvre frais ✨



Basilic frais ✨

Total : 30-35 min.



Facile

À consommer dans les 5 jours

Cette tarte fine est très facile à préparer, bien qu'elle ait l'air impressionnante. Vous allez d'abord précuire la base sans garniture, pour qu'elle devienne bien croustillante. Une fois précuite, vous allez la garnir de tomates et de fromage de chèvre frais. S'il fait beau, c'est un plat idéal pour un pique-nique, il est facile à emporter et se mange aussi bien froid que chaud !

USTENSILES

Plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, saladier, bol et poêle.

Recette de **tarte fine aux trois tomates** : c'est parti !



1 PRÉCUIRE LA BASE

Préchauffez le four à 210 degrés. Étalez la **pâte feuilletée** sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Pliez les bords à 1 cm pour créer un bord surélevé. Piquez la **pâte feuilletée** à l'aide d'une fourchette et enfournez-la 12 à 14 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle devienne légèrement dorée.



4 GARNIR ET CUIRE LA TARTE

Pendant ce temps, disposez les **tomates** uniformément sur la **pâte feuilletée** ★. Enfournez la **tarte fine** 14 à 18 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et cuite.

★ **CONSEIL** : Si la pâte feuilletée a trop gonflé lors de la cuisson, appuyez dessus très délicatement avec vos doigts avant de la garnir.



2 COUPER LES TOMATES

Pendant ce temps, coupez la **tomate** et la **tomate prune** en fines tranches et coupez les **tomates cerises** en deux. Dans un bol, ajoutez toutes les **tomates** et mélangez-les avec la moitié de l'huile d'olive extra vierge, du sel et du poivre.



5 PRÉPARER LA SALADE

Dans un saladier, mélangez l'huile d'olive vierge extra restante, le vinaigre de vin rouge, le miel et la moutarde pour en faire une vinaigrette. Ajoutez le **mesclun** et mélangez bien.



3 CARAMÉLISER L'ÉCHALOTE

Coupez l'**échalote** en fines demi-rondelles. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif et ajoutez l'**échalote** avec une pincée de sel. Faites revenir l'**échalote** 3 minutes, puis baissez le feu sur doux et faites-la caraméliser encore 10 à 12 minutes.



6 SERVIR

Disposez l'**échalote** sur la **tarte fine** et émiettez le **fromage de chèvre frais** dessus. Garnissez-la de **basilic frais**. Servez-la avec la **salade**.

1-6 PERSONEN —
INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pâte feuilletée (pc) 1) ★	½	1	1½	2	2½	3
Tomate (pc) ★	½	1	1½	2	2½	3
Tomate prune (pc) ★	½	1	1½	2	2½	3
Tomates cerises (g) ★	125	250	375	500	625	750
Échalote (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Mesclun (g) 23) ★	45	90	135	180	225	270
Fromage de chèvre frais (g) 7) ★	40	75	125	150	200	225
Basilic frais (g) ★	2½	5	7½	10	12½	15
À ajouter vous-même						
Huile d'olive vierge extra (cs)	1	2	3	4	5	6
Huile d'olive (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Vinaigre de vin rouge (cc)	½	1	1½	2	2½	3
Miel (cc)	½	1	1½	2	2½	3
Moutarde (cc)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel	Au goût					

★ Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3902 / 933	768 / 184
Lipides total (g)	68	13
Dont saturés (g)	28,5	5,6
Glucides (g)	59	12
Dont sucres (g)	15,1	3,0
Fibres (g)	7	1
Protéines (g)	17	3
Sel (g)	1,8	0,3

ALLERGÈNES

1) Gluten 7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de : 21) Lait/lactose 23) Céleri

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).