

Nicolas Arnold, Chef de l'Auberge des Tilleuls à Messigny-et-Vantouse

Tartelette de tomates cerises & fromage frais !

INGREDIENTS

Pâte Brisée :

- ✂ 250g de farine
- ✂ 125g de beurre pommade
- ✂ 1 jaune d'œuf
- ✂ Eau
- ✂ 1 pincée de sel

Crème de pignons de pin :

- ✂ Pignons de pin
- ✂ 50g de beurre
- ✂ 1 œuf
- ✂ 10g de sucre
- ✂ 40g de fécule de pommes de terre

Garniture :

- ✂ Tomates cerises
- ✂ Huile d'olive
- ✂ Fleur de sel

Crèmeux de fromage frais

- ✂ 1 faisselle
- ✂ Crème fraîche
- ✂ Thym
- ✂ Ciboulette
- ✂ 1 échalote

DEROULE DE LA RECETTE

Préparer la pâte la veille afin de pouvoir la laisser se reposer.

Le lendemain, étaler la pâte puis la placer soit dans des moules individuels, soit dans un moule familial.

Crème de pignons

Mettre les pignons de pin durant 5 minutes au four à 180° ou les faire sauter à la poêle, les retirer dès qu'ils sont dorés. Les laisser refroidir. Les transformer en poudre.

Mélanger le beurre, l'œuf, le fécule de pommes de terre et la poudre de pignons de pin jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Étaler le mélange sur votre fond de tartelette.

Garniture

Laver et équeuter les tomates cerises, couper-les en 2. Disposer-les avec le côté bombé vers le haut sur la tartelette.

Enfourner la tartelette au four pendant 7 minutes à 150°.

Une fois la tartelette sortie du four, ajouter de l'huile d'olive, un peu de fleur de sel et du thym sur les tomates. Retour au four pendant 7 minutes à 150° pour terminer la cuisson.

Crèmeux de fromage frais

Foisonner la crème fraîche. Réserver. Ajouter la faisselle, le thym et la ciboulette hachés, l'échalotte ciselée. Mettre le mélange dans une poche à douille.

Une fois que la tartelette est refroidie, disposer des petits points de fromage frais harmonieusement, privilégier un nombre impair.

Astuce du chef : pour une belle présentation, ajoutez 3-4 feuilles de mesclun en bouquet au centre de la tartelette, un peu de fleur de thym, de fleur de sel, un tour de moulin à poivre, un filet d'huile d'olive et un peu de poudre de pignons torréfiés.

La Côte-d'Or des Chefs

