

## TARTE TRICOLERE

@chefzanoni\_simone

### Ingrédients :

Pour un cercle de 24 cm de diamètre

#### Pâte brisée al Parmigiano :

- 200 g de farine.
- 50 g de Parmigiano Reggiano.
- 100 g de beurre doux froid coupé en morceaux.
- 1 œuf.
- 1/2 cuillère à café de sel.
- Des zestes de citron jaune bio ou non traité.
- 1 g de levure sèche.



#### Mozzarella à l'ail :

- 500 g de mozzarella di bufala (à défaut de la mozzarella fior di latte).
- 5 gousses d'une tête d'ail préalablement cuite au four (emballer la tête d'ail dans du papier aluminium, avec un peu d'huile d'olive et la cuire au four à 180°C pendant 40/50 minutes environ).
- Des feuilles de basilic.
- Des zestes de citron jaune bio ou non traité.
- De l'huile d'olive.
- Du sel.
- Du poivre.

#### Les tomates au four :

- 8 tomates.
- 2 gousses d'ail frais coupées en très fines lamelles.
- De l'origan.
- De l'huile d'olive.
- Du sel.
- Du poivre.

Les tomates au four et la pâte brisée doivent être réalisées quelques heures avant de réaliser la tarte tricolore.

#### Réalisation des tomates au four :

- 1/. Couper les tomates en deux horizontalement.
- 2/. Ajouter un peu de sel, un trait d'huile d'olive, un peu d'origan, une fine lamelle d'ail et du poivre sur chaque moitié de tomate.
- 3/. Disposer les tomates ainsi préparées sur une plaque adaptée à la cuisson au four puis cuire au four à 120 °C pendant 1 heure à 1 heure 15 selon le four utilisé.
- 4/. Retirer les tomates du four et laisser refroidir.

#### Réalisation de la pâte brisée :

- 1/. Verser la farine et le sel dans le bol d'un robot équipé de la feuille (ou fouet « K » ). Ajouter le Parmigiano râpé et le beurre puis malaxer le tout.
- 2/. Ajouter également du poivre et des zestes de citron. Poursuivre le malaxage jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé et ajouter l'oeuf et la levure.  
Stopper le malaxage dès que l'oeuf est incorporé correctement.
- 3/ Terminer le malaxage sur le plan de travail, former un bloc de pâte, le filmer correctement et réserver au frais.

#### Réalisation de la tarte :

Préchauffer le four à 180°C

- 1/. Récupérer la pâte sablée et l'étaler aux dimensions du cercle utilisé puis la disposer sur une plaque adaptée à la cuisson au four recouverte de papier de cuisson.

2/. Ajouter un trait d'huile d'olive et cuire la pâte au four à 180° pendant 20 minutes environ. Terminer la cuisson pendant 3 minutes en mode « grill ».

3/. Laisser refroidir la pâte sablée.

Montage de la tarte tricolore :

1/. Disposer la pâte sablée sur un plat de présentation. Laisser le cercle en place.

2/. Détailler la mozzarella finement au couteau et retirer l'excès d'eau en utilisant un papier absorbant.  
Réserver.

3/. Récupérer l'intérieur des gousses d'ail confit et l'ajouter à la mozzarella. Ajouter également de l'huile d'olive, du sel, du poivre et des zestes de citron.  
Réserver.

4/. Débuter le montage de la tarte en recouvrant la pâte sablée du mélange de mozzarella préalablement réalisé.

5/. Continuer en disposant les feuilles de basilic de façon à recouvrir la mozzarella.

6/. Disposer ensuite harmonieusement les tomates cuites au four précédemment réalisées sur les feuilles de basilic.

7/. Terminer en râpant un peu de Parmigiano et ajouter quelques feuilles de basilic.

