

Tarte
salée

Tarte fine à la tomate



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 4 grosses tomates
- 2 grosses boîtes de concentré de tomate
- 1 bouquet de basilic
- 10 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel

Voici une entrée toute simple et délicieuse qui ne manquera pas d'enseigner votre assiette le temps d'un repas. **Une tarte très goûteuse à déguster du bout des doigts.**



Préparation 10 min. • Cuisson 25 min. • Difficulté ★ • Coût €

Tartes et
cakes salés

Poissons et
crustacés

Viandes

Volailles
et lapin

Légumes,
pâtes et riz

Gâteaux et
mignardises

Crèmes
et desserts
aux fruits



Tarte fine à la tomate

1

Lavez, essorez et ciselez le basilic.

Mettez-le dans un bol avec le concentré de tomate. Ajoutez 8 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mélangez bien cette préparation pour que tous les arômes se lient. Réservez.



Mon menu

Accompagnement :

- salade verte
- poêlée de légumes de saison

Accord vin :

- rosé



4

Recouvrez le concentré de rondelles de tomate en les faisant se chevaucher. Salez et versez un dernier filet d'huile d'olive sur les tomates. Enfourez 25 minutes.



Mon conseil

Je retire les graines des tomates, je les éponge sur du papier absorbant ou je choisis des tomates type « coeur de boeuf » bien en chair.

2

Préchauffez le four à 210°C (th.7). Déroulez la pâte feuilletée dans un plat avec le papier de cuisson.



3

Lavez les tomates et coupez-les en rondelles assez fines. Badigeonnez la pâte feuilletée d'une couche épaisse de concentré de tomate au basilic.



Mon marché

Appuyez sur la tomate, il ne doit pas y rester la trace du doigt.

Saison :

- de juin à septembre.

Viande

Hachis Parmentier



Ingrédients

pour 4 personnes

- 500 g de boeuf haché • 1 oignon
- 1 gousse d'ail • 1 sachet de purée prête à l'emploi (eau + lait) • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à café de persil ciselé
- 1 oeuf • 1 pincée de muscade
- 4 cuil. à soupe de lait • sel, poivre
- 4 cuil. à soupe de chapelure

Le hachis est un plat complet et savoureux, plus élaboré qu'un simple steak purée. Il est ici réalisé en version simplifiée et très rapide. Parfait pour un soir de semaine, lorsque l'on a très peu de temps devant soi pour régaler tout le monde !



Préparation 20 min. • Cuisson 30 min. • Difficulté ★ • Coût €

Viandes

Volailles
et lapin

Légumes,
pâtes et riz

Gâteaux et
mignardises

Crèmes
et desserts
aux fruits



Hachis Parmentier

1

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
Dans une casserole, faites chauffer
la quantité d'eau et de lait
nécessaire pour faire une purée
pour 4 personnes.



Mon menu

Accompagnement :

- salade verte
- poêlée de légumes
de saison

Accord vin :

- rosé



Mon conseil

Le mélange de chapelure,
lait et oeuf donne du
moelleux à la viande.
Si je n'ai pas de
chapelure, j'écrase 2
tranches de pain rassis et
je le fais tremper
dans un peu de lait.

2



Mélangez et laissez reposer. Dans
une poêle, faites chauffer l'huile,
ajoutez l'ail et l'oignon. Remuez
jusqu'à ce que l'oignon soit fondu.
Salez, poivrez, ajoutez la pincée de
muscade et le sachet de purée.

3



Ajoutez la viande hachée et
le persil. Laissez cuire la
viande jusqu'à ce qu'elle soit
saisie. Salez et poivrez. Battez
dans un bol, 2 cuillerées à soupe
de chapelure, le lait avec l'oeuf.
Versez sur la viande.

4

Beurrez un plat à gratin. Répartissez la
viande dans un plat à gratin. Puis,
recouvrez de purée. Faites des stries
avec une fourchette. Parsemez du reste
de chapelure. Enfournez 20 minutes puis
terminez sous le gril du four
1 minute.



Mon marché

Appuyez sur la tomate,
il ne doit pas y rester la
trace du doigt.

Saison :

- de juin à septembre.