



## Tarte salée

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

# Tarte fine à la tomate

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.**

## 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

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

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.

1



Préchauffez le four à

210°C (th.7). Déroulez

la pâte feuilletée dans un plat avec le papier de cuisson.

2



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

3



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.

4



## 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.

## Mon menu

### Accompagnement :

- salade verte
- poëllée de légumes de saison

### Accord vin :

- rosé

## Mon marché

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

### Saison :

- de juin à septembre.



Viande

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

# Hachis Parmentier

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 !

## 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
- ✿ 4 cuil. à soupe de chapelure
- ✿ sel, poivre

Viandes

Volailles  
et lapin

Légumes,  
pâtes et riz

Gâteaux et  
mignardises

Crèmes  
et desserts  
aux fruits



# Hachis Parmentier

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.

1



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.

2



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.

3



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. Enfourez 20 minutes puis terminez sous le grill du four 1 minute.

4



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.

Mon menu

## Accompagnement :

- salade verte
- poêlée de légumes de saison

## Accord vin :

- rosé

Mon marché

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

## Saison :

- de juin à septembre.