



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Tarte fine à la Niçoise : tomate, anchois & olive



Pour 6 personnes



Très facile



50 min

0.88€

La portion (prix indicatif)



Le croustillant de la pâte feuilletée associé à des saveurs dites "à la niçoise", soit tomate, anchois et olive.

Les ingrédients

- 1 pièce de Pâte feuilletée spécial kit
- 0.5 pièce de Oignon jaune
- 3 pièce de Tomate
- 1 gousse de Ail
- 1.5 c à s de Concentré de tomate
- 15 g de Parmesan rapé
- 25 g de Olive noire à la grecque
- 0.25 c à c de Origan séché
- 0.5 c à c de Paprika
- 12 pièce de Filet d'anchois à l'huile

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 35 min



Attente : 0 min

- 1 Si vous avez choisi un pâton de pâte feuilletée :
Farinez légèrement le plan de travail. Farinez également le morceau de pâte. Placez-le sur la surface farinée et étalez peu à peu en cercle de 27 cm de diamètre sur 5 mm d'épaisseur.
Retournez fréquemment la pâte (recto-verso) et tournez-la aussi de temps en temps. Cela permet d'obtenir une épaisseur homogène et la forme plus facilement.
Rajoutez de temps en temps de la farine sur le plan de travail et sur la pâte si elle commence à coller. Faites reposer la pâte au frais 30 minutes.

- 2 Coupez ½ oignon et 3 grosses tomates (400 g) en petits dés. Hachez 1 gousse d'ail et mettez-le de côté avec la tomate.
- 3 Chauffez de l'huile d'olive dans une poêle. Faites-y suer l'oignon.
- 4 Préchauffez votre four à 180°C en chaleur tournante (ou à défaut 200°C en chaleur traditionnelle).
Astuce : placez une plaque au milieu du four pour la faire préchauffer aussi. Vous y ferez glisser la tarte pour la cuire, c'est encore mieux bien snacker le dessous.
- 5 Ajoutez les dés de tomate, l'ail, ¼ de càc d'origan sec (ou thym / origan), ¼ de càc de sel et du poivre. Faites cuire à couvert pendant 5 minutes à feu doux-moyen. Continuez la cuisson 5 minutes à découvert pour faire évaporer le jus. La tomate doit accrocher dans le fond.
- 6 Pendant ce temps, hachez 4 filets d'anchois et les feuilles de 2 brins de persil bien fournis. Ajoutez-les aux tomates après 5 minutes avec 1 ½ càs de concentré de tomate, ½ càc de paprika et 1 càs d'huile d'olive. Mélangez à feu moyen 1 minute. Mettez de côté.
- 7 Placez la pâte sur une plaque. Piquez-la avec une fourchette.
Répartissez la compotée de tomates en laissant un bord d'1,5 cm.
Ajoutez 8 - 10 filets d'anchois et une dizaine d'olives noires. Saupoudrez 2 càs de parmesan râpé.
Badigeonnez le bord avec de l'huile d'olive.
- 8 Enfournez environ 20 minutes. La pâte doit être dorée et croustillante.
Se mange également froid ou tiède.