

TATIN DE TOMATES AU VINAIGRE BALSAMIQUE



15 min



55 min



7 personnes



Ingrédients :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre demi-sel
- 1 œuf
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- 4 tomates moyennes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 10 g de parmesan.
- basilic
- poivre
- mélange de salades

Pour la vinaigrette :

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 jus d'un demi citron ou 2 cuillères à soupe de jus de citron
- Herbes aromatiques (basilic, persil, ciboulette...)
- Sel, poivre

Préparation de la recette :

- Mélanger la farine, le beurre ramolli, l'œuf et les herbes de Provence. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule.
- La placer au frais pendant ½ heure.
- Laver les tomates, les essuyer et les couper en deux dans le sens de l'épaisseur.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive avec manche amovible (ou moule à manquer).

- Poser les tomates, côté coupé vers le haut. Saler, poivrer et faire saisir à feu assez vif pendant 5 mn.
- Verser le vinaigre balsamique, ajouter le sucre dans la poêle, secouer la poêle quelques secondes. Baisser le feu et laisser mijoter à découvert pendant 20mn en retournant les tomates de temps en temps.
- Préchauffer votre four à 200°C.
- Piquer la pâte de quelques coups de fourchettes et la poser sur les tomates, en rentrant un peu la pâte qui dépasse.
- Enfourner votre poêle (ou votre moule) et baisser votre four à 180°C et faire cuire votre tarte pendant 25 à 30 mn.
- Préparer la vinaigrette.
- Démouler la tatin sur le plat.
- Servir aussitôt avec quelques copeaux de parmesan et quelques feuilles de basilic ciselées, posés dessus.
- Accompagner d'un mélange de salades avec sa vinaigrette.



COURGETTES FARCIES AUX 2 VIANDES



15 min



40 min



7 personnes



Ingrédients :

- 7 courgettes rondes
- 200 g de bœuf haché
- 200 g de chair à saucisse
- 200 ml de purée de tomates
- 1 oignon
- herbes de Provence
- persil
- sel, poivre, paprika, piment
- 3 gousses d'ail
- mozzarella râpée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation de la recette :

- Mettre à préchauffer le four à 200°C.
- Oter le chapeau des courgettes et les creuser en laissant au moins 1 cm sur le bord. Faites dégorger les courgettes avec un peu de sel (pensez à les retourner). Placez la chair dans un récipient et coupez en petits morceaux.
- Précuire les courgettes pendant 10 minutes au four.
- Emincer l'oignon et presser les 2 gousses d'ail.
- Mettre dans un saladier, la viande, les oignons, l'ail, la chair de courgette, et la purée de tomates. Assaisonner avec le sel, le poivre, les

herbes de Provence, le persil et le piment d'Espelette. Bien mélanger. Mixez si besoin.

- *Faites revenir quelques minutes dans une sauteuse ce mélange avec de l'huile d'olive.*
- *Garnir les courgettes avec la farce.*
- *Ré-Enfourner pour 45 minutes. Au bout de 30 minutes, parsemer de mozzarella et ré-enfourner pour le reste de la cuisson*
- *Sortir du four et déguster avec un peu de riz.*

Carpaccio de pastèque et melon



15 min



0 min



7 personnes



Ingrédients:

- ¼ pastèque
- 2 petits melons charentais
- 1 grenade
- 1 jus d'un ½ citron
- menthe fraîche

Préparation de la recette :

- Couper, la pastèque, le melon et le melon jaune en tranches très fines.
- Disposer sur une assiette, en intercalant les tranches.
- Parsemer de fruits de grenade.
- Saupoudrer de feuilles de menthe ciselées. Ajouter le jus de citron.
- Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.