



Tarte Aux Tomates Cerises Et Burrata

Categoria: Apéritif **Tempo di preparazione:** 1 heure **Difficoltà:** medio 🇮🇹

Ingredienti per 8

Pour la pâte feuilletée rapide

- 200 g de farine
- 200 g de beurre bien froid
- 2 g de sel (1/2 cuillère à café)
- 100 g d'eau très froide

Remplissage

- 75 g de fromage frais type mascarpone
- 1/2 cuillère à café de gingembre moulu
- sel
- poivre
- 20 feuilles de basilic
- 800 g de tomates cerises
- 1 cuillère à café de miel
- 1 burrata
- un filet de glaçage balsamique
- un filet d'huile d'olive

Chef : Emma Geoffroy

Réalisez cette délicieuse tarte pour un déjeuner parfait entre amis – servez-la avec une salade de mesclun et dégustez les saveurs de la Méditerranée.

Pour 8 personnes

Temps de préparation : **1h**

Temps de cuisson : **35 minutes**

Méthode rapide pour la préparation de la pâte feuilletée

Mettez la farine, le beurre en cubes et le sel dans le bol de votre batteur sur socle. Commencez à mélanger à basse vitesse (2 sur une échelle de 1 à 6) et versez l'eau.

Continuez à mélanger jusqu'à ce que la farine se mélange à l'eau, mais ne mélangez pas trop. Assurez-vous que quelques morceaux de beurre soient encore visibles. Déposez la pâte sur un plan de travail fariné.

Abaissez la pâte avec un rouleau à pâtisserie et formez un rectangle (15 cm sur 45 cm). Replier le tiers droit de la pâte, puis le tiers gauche par-dessus pour former un carré. Faites un quart de tour. Roulez un autre rectangle (15 cm sur 45 cm). Pliez le tiers droit de la pâte vers l'intérieur, puis le tiers gauche et retournez à nouveau.

Répétez deux fois. Mettre au réfrigérateur pendant au moins une heure.

Méthode pour la préparation de la tarte finale

Préchauffer le four à 200 °C.

Étalez la pâte feuilletée, déposez-la sur le plat à tarte et coupez l'excédent de pâte avec un couteau.

Étalez le fromage frais assaisonné de gingembre moulu, salez, poivrez et parsemez dessus une douzaine de feuilles de basilic. Ajoutez les tomates cerises, arrosez de miel et laissez cuire 35 minutes.

Laisser refroidir sur une grille. Placer la burrata au centre, ajouter le reste des feuilles de basilic, verser dessus l'huile d'olive et le glaçage balsamique.



