



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

RECETTE D'ÉTÉ : TARTE ENSOLEILLÉE

Pour 10 personnes Temps de préparation : 15 min Cuisson : 15 min Difficulté : facile

INGRÉDIENTS

2 oignons coupés en lamelles
1 cuillère à soupe d'huile d'olive (et plus si vous le souhaitez)
2 cuillères à soupe de beurre
2 pâtes à tarte brisée
1 blanc d'œuf vérifié et battu
2 cuillères à soupe de moutarde
2 tomates de type « cœur de bœuf »
2 courgettes coupées en fines rondelles
1/2 verre de fromage de chèvre
Quelques brins de thym lavés et vérifiés
1 cuillère à soupe de miel
Sel et poivre du moulin



RÉALISATION

Dans une sauteuse, à feu moyen, faites fondre le beurre avec l'huile d'olive, puis ajoutez-y les oignons, le sel et le poivre, et laissez cuire à feu très doux pendant 40 min en mélangeant afin que les oignons n'attachent pas. Sortez ensuite du feu et laissez refroidir.

Sur une plaque à four préalablement protégée d'un papier sulfurisé, mettez la pâte brisée. Enlevez les bords afin d'obtenir un rectangle.

Au centre du rectangle, badigeonnez le blanc d'œuf battu, puis étalez une cuillère à soupe de moutarde. Ajoutez-y la moitié des oignons caramélisés, puis les rondelles de courgettes et enfin les rondelles de tomates. Ajoutez quelques morceaux de fromage de chèvre, salez et poivrez, ajoutez les brins de thym, et pour finir, faites couler des fils de miel à l'aide d'une fourchette.

Rabattez les bords de la tarte. Procédez de même avec l'autre fond de tarte. Enfournez ensuite 180°C pendant 15 min. Vous pouvez manger ces tartes accompagnées d'une salade verte. *Bon appétit !*