

Tarte fine et croustillante aux tomates multicolores

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les tomates :

5 tomates rouges, 5 tomates vertes, 5 tomates jaunes, sel, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc

Pour la pâte croustillante :

5 feuilles de filo, beurre fondu, sucre

Pour la compotée d'aubergine :

4 aubergines, sel, sucre, huile d'olive

Pour la finition :

1 bouquet de roquette, sel, huile d'olive, vinaigre balsamique

Les fonds de tarte:

Étaler une feuille de pâte filo. La badigeonner de beurre fondu, saupoudrer de sucre et la recouvrir d'une autre feuille.

Renouveler l'opération 4 fois et tailler 6 cercles de 7 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

Parsemer de fleur de sel et cuire au four (10mn à 180°) entre deux plaques de cuisson.

Les tomates :

Plonger dans une casserole d'eau bouillante les tomates pendant 15 secondes et les rafraichir aussitôt dans un saladier d'eau glacée. Retirer délicatement la peau qui doit se détacher facilement. Couper les tomates en quartiers. Retirer l'intérieur pour obtenir des pétales de tomates de 3mm d'épaisseur. Retailer les pétales à l'aide d'un emporte pièce rond de la taille d'une pièce de 2 euros. Réserver les intérieurs et les parures des tomates pour une autre recette. Assaisonner les pastilles de tomate d'un filet d'huile d'olive, de vinaigre balsamique blanc et de fleur de sel. Réserver.

La compotée d'aubergine :

Eplucher les aubergines et les couper en tranches épaisses. Cuire au four sur une plaque avec sel, sucre et un filet d'huile d'olive. Lorsqu'elles sont tendres, les écraser à la fourchette et les égoutter dans une passette.

Montage :

Dans une assiette plate, déposer au centre une cuillère de compote d'aubergine. Placer dessus un fond de tarte. Sur celui-ci déposer une couche de 5mm de compotée d'aubergine, puis ranger dessus une rosace de pastilles de tomate en jouant sur les couleurs. Poser au centre un bouquet de roquette assaisonnée.

Dresser de la même façon les 5 autres assiettes.