

CONSERVATOIRE GRAND SUD DES CUISINES DE TERROIR



**TERROIR 13 - 7 JUN 2009
MARSEILLE**

TARTE TATIN A LA « FLEUR DU SUD »

Ingrédients : 4 personnes

Préparation : 1h10

Cuisson : 4h30

Pâte Brisée : Préparation : 20 mn / Pause : 30 mn	Tomates Confites : Préparation : 10 mn Pause : 4 heures	Ustensiles utilisés :
<ul style="list-style-type: none">- 250 gr de farine (type 55)- 125 gr de beurre mou- 6 gr de sel- 90 gr d'eau- ½ verre d'eau	<ul style="list-style-type: none">- 1kg de tomates- 5 brins de romarin- 6 feuilles de basilic- huile d'olive « fruité noir »- fleur de sel / poivre	<ul style="list-style-type: none">- Moule spécial tarte tatin (24cm)- Plan de travail et four- Papier sulfurisé ; papier alu- Couteau d'office- 1 plaque à four- Tamis / 1 petit verre- 1 torchon propre- 1 poêle ; 1 saladier- 1 douille- Papier absorbant- 1 cuillère à café et une soupe- 1 fourchette
Farce	Autres	
<ul style="list-style-type: none">- 2 cs d'huile d'olive « fruité vert »- 1 cc de romarin- 1 gousse d'ail- 2 échalotes- 1 brousse du Rove- Sel & Poivre	<ul style="list-style-type: none">- 20 fleurs de courgettes (qu'on appelle la fleur fruit)- 1 pot de miel de Provence au romarin	

Préparation :

1/ Tomates confites :

- Equeuter et hacher finement le basilic ; Eplucher l'ail et le hacher ; laver les tomates et les couper en quarts.
- Disposer les tomates sur la plaque du four recouvert de papier sulfurisé. Les espacées pour éviter qu'elles se touchent.
- Parsemer les quarts de tomates avec l'ail, le basilic et le romarin. Mettre un filet d'huile d'olive « fruité noir » ; Semer de la fleur de sel et poivrer.
- Laisser cuire pendant 4 heures dans un four préchauffé à 90° jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.

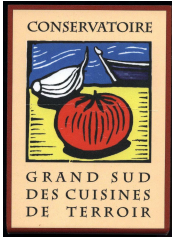
2/ Pâte brisée :

- Prendre un tamis et tamiser la farine sur un plan de travail.
- Couper le beurre en morceaux puis le poser sur la farine. Mélanger et malaxer du bout des doigts en incorporant la farine.
- Ensuite travailler le beurre et la farine ensemble jusqu'à obtenir une texture sableuse.
- Creuser le centre pour faire une fontaine et verser le sel avec un peu d'eau. Mélanger les ingrédients, la pâte ne doit pas être trop molle, ramasser peu à peu en ajoutant l'eau au fur et à mesure.

Conservatoire Grand Sud des Cuisines de Terroir – Avenue 1^{ère} Division France Libre – B.P. 10039

13633 ARLES Cedex – Téléphone : 04 90 99 08 22 – Fax : 04 90 99 08 00

E-mail : jbiojoux@arles.cci.fr - Déclaration Sous-Préfecture d'Arles du 7-10-03 parue le 22-11-03 - n° siret 44140912500016



- Travailler la pâte pour la rendre lisse et homogène puis former une boule. Réserver dans un torchon pour éviter le croûtage et laisser reposer 30 min

3/ Farce :

- Emincer l'ail et les échalotes – Faire revenir dans un peu d'huile « fruité vert ».
- Mettre la brousse dans un saladier, l'émietter et ajouter un filet d'huile d'olive, l'ail, les échalotes et le romarin. Mélanger
- Passer les fleurs de courgettes sous l'eau courante et les posées sur du papier absorbant. Sans les abîmer, farcissez-les du mélange à l'aide d'une poche à douille.

4/ Montage du moule à tarte tatin :

- Napper le moule à tarte tatin de miel de Provence au romarin
- Disposer les fleurs de courgette farcies sans trop les serrées
- Mettre les tomates confites sur les fleurs de courgettes en veillant de ne laisser aucun trou
- Abaisser la pâte brisée pour en faire un disque plus grand que le diamètre du moule, puis la poser sur la préparation
- Bien rentrée les bords dans le moule en essayant de faire un petit drapé
- Préparer une petite cheminée avec le papier aluminium et la glisser au milieu du plat pour faire échapper la vapeur.
- Enfourner dans un four chaud, préalablement préchauffé à 200 °C pendant 15 minutes.
- Laisser cuire pendant 30 minutes environ, en faite jusqu'à ce que la pâte soit cuite.
- Retirer du four et laisser reposer pendant 10 minutes avant de servir.

SE DEGUSTE CHAUD OU FROID ACCOMPAGNE D'UN « COTES DE PROVENCE BLANC »

Recette de Virginie PEREZ CHUECOS