

Four multifonctions HydraCook

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min

Temps de repos : 120 min

Tarte rustique courgettes, parmesan et Burrata par Emilie Franzo

Pour 6 parts



Panier de courses

Pour la Pâte

250g de farine de blé T45 ou T55

125g de beurre froid

1 œuf

3 pincées de sel

1 cuillère à soupe d'eau glacée

Pour la garniture

400g de courgettes

1 burrata (environ 250g)

30g de parmesan

Piment d'Espelette

Huile d'olive pimentée

Sel, Poivre

Pour la dorure

A jaune d'œuf

Matériel

1 plat rond perforé Miele (facultatif)

1 rouleau à pâtisserie

1 pinceau de cuisine

Déroulé de la recette

Préparation de la pâte :

Verser la farine sur le plan de travail en formant un tas

Couper le beurre bien froid en dés.

Déposer les morceaux de beurre et le sel sur la farine.

Avec les doigts, sabler¹ la pâte.

Faire un puit au centre, y ajouter l'œuf et l'eau.

Mélanger avec la paume de la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Former un palet de 2-3cm d'épaisseur et le réserver² au réfrigérateur pendant 2 heures.

Préparation des courgettes :

Laver et éplucher les courgettes.

A l'aide d'un économiseur, tailler les courgettes en fines bandes comme des tagliatelles.

Les placer dans une passoire, saler et laisser égoutter pendant 15 minutes.

Bien égoutter les courgettes pour retirer autant d'eau que possible.

Montage de la tarte :

Abaïsser³ la pâte sur une feuille de papier sulfurisé

Râper le parmesan sur le fond de tarte pour le recouvrir en laissant 4cm de pourtour non recouvert.

Disposer les tagliatelles de courgettes sur le parmesan.

Assaisonner d'un trait d'huile d'olive pimentée

Rabattre les bords de la pâte sur les courgettes.

Glisser la tarte sur une plaque de cuisson, ou idéalement le moule rond perforé de Miele.

Battre le jaune d'œuf et en badigeonner le bord de la tarte à l'aide d'un pinceau.

Cuisson : au four multifonctions

Sélectionner le programme automatique « Tarte salée » de votre four Miele en choisissant « pâte brisée ».

Si vous n'avez pas ce programme :

Préchauffer le four à 180°C

Lorsqu'il est chaud, glisser la tarte au four en mode « cuisson intensive » à 180°C pendant 30 minutes.

Juste avant de servir, déposer la burrata sur la tarte et l'ouvrir en deux.

Saler, poivrer, puis assaisonner de piment d'Espelette et d'un trait d'huile pimentée.

Déguster la tarte chaude ou froide.

Le petit lexique

¹*Sabler* : mélanger du bout des doigts (ou au robot muni de l'outil feuille) la farine et le beurre de façon à obtenir un aspect de sable. Cette technique permet d'enrober la farine d'une fine couche de matière grasse et favorisera le craquant de votre biscuit. Le beurre ne doit être ni trop dur ni trop mou.

²*Réserver* : mettre de côté, au réfrigérateur

³*Abaïsser* : étaler une pâte au rouleau à pâtisserie.

Astuces du Chef

Si vos courgettes sont non traitées ou bio, vous pouvez garder la peau. Cela donnera plus de couleur à votre tarte !