

Tartes, tourtes, quiches

Tarte fine à la tomate et moutarde à l'ancienne, copeaux de jambon ibérique et roquette



1h25 40 min 15 min 30 min 588

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à pain

- 1 Verser la farine dans un saladier. Creuser un puits au centre et effriter la levure fraîche dedans.
- 2 Ajouter une pincée de sel sur le côté, mais veiller à ne pas le verser sur la levure. Ajouter l'eau dans le puits et pétrir doucement à la main.
- 3 Ajouter l'huile d'olive et mélanger avec les doigts. Former une boule, puis récupérer tous les ingrédients collés sur les bords du saladier.
- 4 Déposer la pâte sur le plan de travail, la pétrir pour la rendre élastique, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts. Recouvrir d'un torchon.
- 5 Remettre la pâte dans le saladier et couvrir avec un torchon. Laisser reposer pendant une trentaine de minutes à température ambiante.

Étape 2

Finition de la pâte à pain

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la garniture

4 tranche(s) **Jambon cru**
6 **Tomate(s)**
3 c. à soupe **Moutarde ancienne**
3 c. à soupe **Moutarde**

Ingrédients pour la pâte à pain

400 g **Farine**
20 cl **Eau**
20 g **Levure biologique**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

120 g **Roquette**
3 c. à soupe **Huile d'olive**

- 1 Débarrasser la pâte sur le plan de travail puis la pétrir à nouveau.
- 2 Découper les portions de pâte. Abaisser chaque portion avec le rouleau à pâtisserie.
- 3 A l'aide d'un emporte pièce, découper des ronds à la taille souhaitée. Garder les parures pour réaliser d'autres préparations.
- 4 A l'aide d'une spatule, décoller la pâte du plan de travail et la déposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Laisser reposer le temps de préparer la garniture.

1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Étape 3

Préparation de la garniture

- 1 Préchauffer la four à 250°C (Th.8).
- 2 Dans un bol, mélanger la moutarde à l'ancienne et la moutarde classique.
- 3 Ôter le pédoncule des tomates puis les couper en tranches de taille moyenne à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver sur une assiette.
- 4 Etaler la moutarde sur la pâte en laissant un rebord d'environ 1 cm. Disposer les rondelles de tomate dessus en les faisant se chevaucher. Enfourner pendant une douzaine de minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la tarte du four. Assaisonner la roquette d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, de poivre et de sel. Mélanger.
- 2 Dresser la tarte sur une assiette de dressage puis disposer quelques tranches de jambon dessus.
- 3 Disposer une poignée de roquette sur la tarte fine, déguster.