

Minis tatins de tomates confites à la tapenade

Pour 24 minis tatin :

100 g de farine
5 cl d'huile d'olive
5 cl d'eau
Sel
24 lobes de tomates confites
100 g d'olives noires dénoyautés
Le jus d'un citron
6 anchois déssalés en filets
2 cuillère à café de câpres
3 cuillères à café d'huile d'olive
30 g de noix mixées

Préparation de la pâte brisée :

Mélanger la farine, le sel, l'huile, ajouter l'eau, mélanger jusqu'à la formation d'une boule lisse.
Laisser reposer au réfrigérateur 1 heure.

Préparation de la tapenade :

Egoutter les olives noires, les mettre dans le bol du robot, mixer.
Ajouter le jus du citron.
Ajouter les anchois, mixer.
Ajouter les câpres, mixer.
Mettre l'huile d'olive, malaxer 5 minutes.

Montage de la tarte :

Dans des minis moules à tartelettes en silicone, poser le lobe de la tomate, puis une demie cuillère à café de tapenade, saupoudrer de noix mixées.
Fariner le plan de travail, étaler la pâte à 0,5 cm d'épaisseur, découper un cercle à la dimension du diamètre du moule à tartelette.
Couvrir avec ce cercle de pâte .
Rentrer la pâte à l'intérieur du moule.
Cuire 30 minutes à 180°.
Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler.
Déguster chaud ou tiède.

<http://deliceyes.over-blog.org/>

