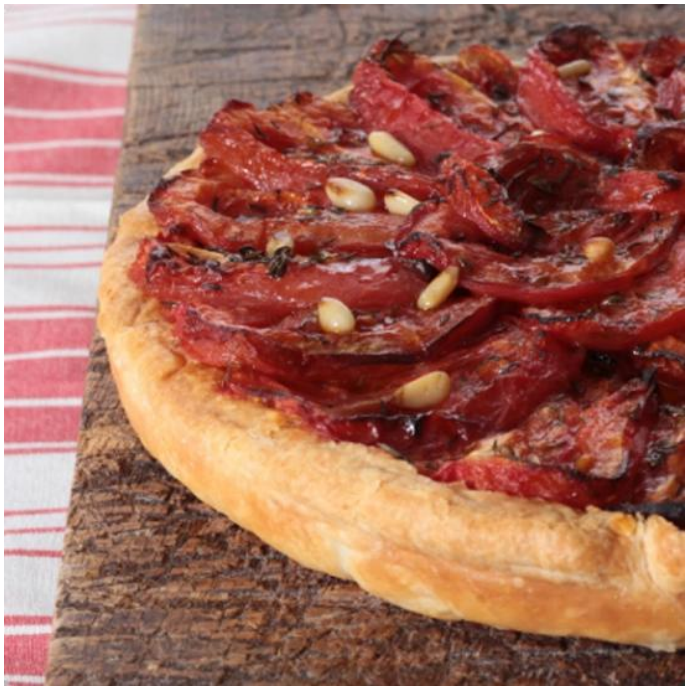

Tarte fine Brandrade & tomates

4 personnes | PRÉP.55 min | CUISSON.10 min

Ingrédients :

- 350g de brandade à la morue parmentière
- 750g de tomates Roma
- 1 pâte feuilletée
- Huile d'olive
- Thym
- Sel

Préparation :

Lavez les tomates, ôtez la tige et enlevez le pédoncule. A l'opposé, faîtes une **entaille peu profonde** en forme de croix.
Ebouillantez les tomates 3-4 secondes puis plongez-les immédiatement dans l'eau froide. Pelez-les, puis découpez-les en rondelles d'1.5cm d'épaisseur environ dans le sens de la longueur. Sur une plaque recouverte de **papier sulfurisé**, déposez les tranches de tomates les unes à côtés des autres.

Saupoudrez-les de sel et de thym et arrosez-les abondamment d'huile d'olive. Faites les braiser au four environ 45 minutes à 180°C.
Pendant ce temps, étalez la pâte dans le moule à tarte et piquez-la à l'aide d'une fourchette. **Blanchissez-la** pendant 20 minutes à 180°C.
Une fois la pâte blanchie, étalez dessus une épaisse couche de brandade à la morue parmentière. Recouvrez-la de tomates confites et arrosez le tout d'**huile d'olive**. Mettez au four préchauffé **10 minutes à 190°C**.

Afin de retrouver toute l'onctuosité de la Brandade à la morue, nous vous conseillons de la faire

cuire en suivant les conseils de réchauffage avant de la mettre en œuvre.