

Tarte fine aux rougets



Préparation et cuisson : 45 mn environ

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre
8 filets de rougets
500 g d'oignons émincés
1 c à s d'ail haché
4-5 belles c à s de tapenade
250 g de mozzarella
4 brins de basilic
4 c à s d'huile d'olive
1 c à s de thym
Sel et poivre du moulin

Dans une poêle faire chauffer 2 c à s d'huile d'olive et mettre les oignons émincés et l'ail haché. Les faire revenir à feu moyen 5 mn environ en remuant sans cesse. Pendant ce temps dérouler la pâte sur une plaque à four avec son papier cuisson et étaler une fine couche de tapenade sur la pâte en s'arrêtant à 1 cm du bord. Saler (peu) les oignons et poivrer, parsemer de thym et étaler le mélange tiédi sur la tapenade. Détailler la mozzarella en tranches fines et les répartir sur les oignons. Huiler les filets de rougets des 2 côtés. Enfourner la tarte 20 mn à four préchauffé à 200° et après 20 mn de cuisson disposer les filets de rougets en étoile sur la tarte , la remettre 5 mn au four. Décorer de basilic ciselé et servir tiède.

Vin conseillé : un Côtes-du-Roussillon blanc

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>