

TARTE AUX PIGNONS DE PIN, TOMATES À L'AIGRE-DOUCE ET TIKKA MASALA



INGRÉDIENTS

4



300 g de pâte à foncer
 120 g de beurre ramolli
 100 g de poudre d'amande
 100 g de sucre glace
 3 œufs
 175 g de fruits confits (cerises, oranges, angélique)
 60 g de raisins secs (trempés pendant 6 heures)
 80 g d'armagnac
 40 g de Tikka Masala Bresc
 120 g de pignons
 150 g de fromage crémeux
 20 g de chutney de tomates Bresc
 16 tomates cerises à l'aigre-douce, ail citronnelle Bresc
 cresson
 violettes

Pâte à foncer :

250 g de farine
 125 g de beurre ramolli
 1 œuf
 15 g de sucre cristallisé
 5 g de sel
 0,4 dl d'eau

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Chutney à la tomate 1000g



Bresc Tikka masala 450g



Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et citronnelle 1100g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Abaissier la pâte de façon à lui donner une forme circulaire de 2 mm d'épaisseur. Enrouler la pâte autour du rouleau à pâtisserie et la dérouler sur le moule. Tapisser l'intérieur du moule avec la pâte. Remuer le beurre ramolli dans un bol jusqu'à consistance lisse et mélanger avec le sucre glace, la poudre d'amande puis les œufs un par un. Ajouter les fruits confits et les raisins secs trempés dans l'armagnac. Assaisonner avec les herbes de tikka masala. Préchauffer le four à 200 °C. Piquer le fond de la pâte, y déposer la garniture et bien l'aplanir. Recouvrir la surface de pignons régulièrement espacés le long du bord, puis disperser par-dessus les tomates cerises marinées et égouttées. Enfoncer légèrement les pignons dans la garniture et enfourné la tarte dans un four préchauffé pendant 10 minutes. Baisser la température à 170 °C et laisser cuire encore pendant 20 minutes. Retirer du four et laisser refroidir la tarte. Mélanger le chutney de tomates avec le fromage crémeux. Retirer le moule et garnir d'une quenelle de chutney-fromage crémeux, cresson et violettes.

Pâte à foncer :

Tamiser la farine et faire un puits au centre. Couper le beurre en petits morceaux et mettre l'œuf, le sucre et le sel dans le puits. Bien mélanger le tout, puis ajouter l'eau. Pétrir la pâte jusqu'à former une boule homogène et l'entourer de film plastique. Laisser reposer la pâte pendant quelques heures avant de l'utiliser.