

N°291



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Tarte tomates & basilic



Photo : Jean-François Hamon

francine.

NICOLAS

Préparation : 15 mn - Cuisson : 30 mn

Pour 4/6 personnes

Pour la garniture : 12 tomates moyennes bien mûres |

2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne (avec les grains) |

1 c. à soupe d'huile d'olive | 5 c. à soupe de gruyère râpé |

Quelques feuilles de basilic | 1 peu de sel | 1 peu de poivre

Pour la pâte à tarte minute Francine :

2 verres de farine de blé Francine | 1 verre d'eau | 100 g de beurre |

1 pincée de sel

La pâte à tarte minute Francine : dans une casserole, **chauffer** l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, **verser** la farine de blé Francine hors du feu. **Mélanger** à l'aide d'une spatule, puis **déposer** la pâte dans un moule et **étaler** du bout des doigts.

Pour la garniture : **préchauffer** le four à 210°C (Th7). **Badigeonner** de moutarde. **Couper** les tomates en deux, **répartir** dans le moule côté peau en dessous et bien **serrer**. **Assaisonner** de sel, de poivre, et d'un filet d'huile d'olive. **Répartir** le gruyère râpé sur les tomates et **faire cuire** pendant 30 min.

Ajouter quelques feuilles de basilic et **servir** aussitôt accompagné d'une salade verte.

- Nez : frais de fruits rouges, de cassis et de violette.
- Bouche : bon équilibre, rond, typé, nerveux, finale tendue.



le conseil de votre caviste :
Côte du Rhône rosé AOC,
2010

Et aussi :
Domaine de l'Abbaye
du Petit Quincy,
Bourgogne Tonnerre
AOC blanc, 2009

Retrouvez toutes les recettes de Francine sur www.francine.com

l'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION