



PAR CHEF TOSCA

TARTE À LA TOMATE, CRÈME DE CAJOU ET SA SALADINE

Ingredients

(Pour 6 personnes)

3 tomates cœur de boeuf

Basilic

6 g de graines de sésame noir et blanche

Sel

200 g de noix de cajou

100 g d'eau

10 g de levure nutritionnelle

Huile d'olive

Moutarde

Sel

200 g de farine semi complète

100 g de beurre végétal (à température)

40 g de compote de pomme

30 g d'eau

Sel

500 g de saladine

60 g d'huile d'olive

45 g de sauce soja

45 g de citron

20 g de moutarde

4 échalotes

Preparation:

Préparation de la pâte

1. Mélanger tous les ingrédients pour la pâte dans un robot muni de la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2. Former une boule, la filmer et la réserver 30 min au frais.

3. Faire tremper les noix de cajou 4 h à l'avance (ou les réhydrater 10 min dans de l'eau bouillante).

4. Égoutter les noix de cajou, puis mixer finement avec l'eau, la levure nutritionnelle, l'huile d'olive, la moutarde et le sel jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. Ajuster la texture si besoin avec un filet d'eau. Réserver au frais.

Préparation des tomates

1. Laver et tailler les tomates en tranches régulières de moins d'un centimètre.

2. Les disposer sur papier absorbant, saler légèrement et laisser dégorger 10 min.

3. Ciseler le basilic frais.

Cuisson

1. Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).

2. Abaisser la pâte sur une feuille de papier cuisson en un disque d'environ 30 cm.

3. Étaler la crème de cajou au centre en laissant 4-5 cm de bord.

4. Disposer les tomates de façon harmonieuse, parsemer de basilic.

5. Rabattre les bords de la pâte vers l'intérieur.

6. Badigeonner les bords d'eau ou de lait végétal et saupoudrer généreusement de graines de sésame.

7. Enfourner la tarte pendant 35 à 40 minutes, jusqu'à coloration dorée et bords croustillants. Refroidir légèrement avant découpe.

Préparation de la salade

1. Émincer finement les échalotes.

2. Préparer la vinaigrette : dans un bol, mélanger la moutarde, le citron et la sauce soja.

3. Monter à l'huile d'olive en fouettant.

4. Ajouter les échalotes.

5. Assaisonner la salade au moment du dressage.