VéGéTable

Information émission :

-Saison/Episode : 1.05
-Intitulée : tarte moelleuse à la tomate
-Durée totale : 3mn59
-Musique :
*Thème musical : Sonia Litwin (55s)

Ingrédients recettes :

- 3 tomates cœur de bœuf
- de la pâte brisée
- 150 grammes de crème mascarpone
- deux œufs
- une poignée de raisins blonds secs
- 4 cuillère à soupe de moutarde forte
- une cuillère à café de curry
- de la chapelure

Recette :

Pour 6 personnes :

Note : La pâte brisée peut être achetée dans une grande surface mais il est assez simple d'en préparer une maison.

1 / Placer la pâte dans un plat à tarte et la saupoudrer de chapelure qui absorbera l'excédent d'humidité à la cuisson.

2 / Trancher la tomate en morceaux assez fins et les déposer sur le fond de tarte.

3 / Dans un saladier, mélanger le mascarpone, les deux œufs entiers, les 4 cuillères de moutarde forte, la cuillère à café de curry, les raisins blonds.
Si la texture est trop épaisse et ne se mélange pas facilement, il suffit d'allonger avec un peu de lait ou de crème fluide. Mais elle doit rester très moelleuse.
Un tout petit peu de sel, et recouvrir les tomates avec cet appareil.

4 / Mettre au four à 180° durera 30-35 minutes.

5 / A la sortie du four, laisser refroidir la tarte, ou la placer au réfrigérateur pour les servir fraîches avec une salade verte.