Tarte fine aux filets de sardines et tomates confites

12/11/2019 à 11h12

Par Christophe Leborgne

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée au beurre
- 18 à 20 sardines fraîches
- 6 tomates bien mûres
- 60 g de salade de roquette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail en lamelles
- Sel, piment d'Espelette, vinaigrette, herbes

Préparation :

- Levez les sardines en filets et enlevez les arêtes à la main.
- Taillez des cercles de pâte feuilletée de 12 cm de diamètre.
- Disposez-les sur un papier cuisson et faites-les cuire au four à 180°C pour obtenir un fond de pâte.
- Coupez le pédoncule des tomates et plongez-les dans de l'eau bouillante pendant 1 minute pour en retirer la peau.
- Taillez les tomates en 4 quartiers, puis retirez la pulpe.
- Disposez-les sur une feuille de papier d'aluminium préalablement badigeonnée d'huile d'olive, ail, sel et piment.
- Faites cuire les quartiers de tomates dans un four à 110°C pendant 35 à 45 minutes.
- Sur la pâte feuilletée cuite, alternez tomates confites et filets de sardines.
- Assaisonnez et passez au four 3 minutes avant de servir pour finir la cuisson du poisson.
- Accompagnez de salade de roquette.