



La sélection du Chef®

Cultivez
le goût !

Tartelette feuilletée en trilogie de pesto aux tomates Cookie et Garance
(entrée chaude)



Garance FI



Cookie FI

POUR 4 PERSONNES

- 3 douzaines de tomates Cookie FI
- 2 carrés de pâte feuilletée
- 2 beaux cèpes
- 150 g de parmesan
- 2 c. à soupe de mozzarella râpée
- 5 gousses d'ail
- 150 ml de lait
- 1 c. à soupe de beurre doux
- 1 c. à soupe de farine
- Jus de citron
- Fleur de sel
- 1 c. à café de sucre en poudre
- 4 c. à soupe d'huile d'olive

Pesto aux cèpes :

- 2 beaux cèpes
- 60 g de noix
- 1 c. à café de vinaigre de Xérès
- 2 c. à thé de moutarde gras grains
- 2 c. à soupe d'huile de noixette

Pesto aux tomates Garance séchées :

- 70 g de tomates Garance FI séchées
- 40 g de poudre d'amandes

Pesto au basilic en sauce béchamel :

- 50 g de basilic
- 40 g de pignons de pin
- 2 c. à café de poivre du Sichuan
- 50 g de crème fraîche



Gilles Etéode

Restaurateur à Montrond les Bains

Installé à La Poularde à Montrond-les-Bains, Gilles Etéode œuvre depuis 1979 pour composer les plus belles harmonies culinaires. Dans cette maison cossue, ancien Relais de Poste daté de 1732, les grandes traditions hôtelières sont de rigueur. Sa cuisine fait appel aux meilleurs produits qu'il travaille avec idées, de façon légère et savoureuse, mais toujours avec un fond de classicisme.

La Poularde - 2, rue Saint Etienne - 42210 MONTROND LES BAINS

www.la-poularde.com

Tartelette feuilletée en trilogie de pesto aux tomates Cookie et Garance (entrée chaude)

1

Pesto aux cèpes :

Blanchir pendant 15 secondes les feuilles de basilic. Les refroidir brutalement par un passage dans un bain de glace. Les égoutter puis les sécher sur un papier absorbant. Les hacher grossièrement. Mixer le basilic avec les pignons de pin, sel, poivre du Sichuan, puis mélanger avec le reste du parmesan, 1 cuillère à thé d'ail et huile d'olive.

Réaliser une sauce béchamel (beurre, farine, lait, sel, poivre) à laquelle on incorpore la crème fraîche et 2 cuillères à soupe de pesto au basilic. Laisser reposer.

2

Pesto aux tomates Garance FI séchées :

Dans un mixeur, mélanger les tomates séchées Garance FI, 1 cuillère à thé d'ail, la poudre d'amandes, 50 g de parmesan et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

3

Pesto au basilic en sauce béchamel :

Blanchir pendant 15 secondes les feuilles de basilic. Les refroidir brutalement par un passage dans un bain de glace. Les égoutter puis les sécher sur un papier absorbant. Les hacher grossièrement. Mixer le basilic avec les pignons de pin, sel, poivre du Sichuan, puis mélanger avec le reste du parmesan, 1 cuillère à thé d'ail et huile d'olive.

Réaliser une sauce béchamel (beurre, farine, lait, sel, poivre) à laquelle on incorpore la crème fraîche et 2 cuillères à soupe de pesto au basilic. Laisser reposer.

4

Étaler les deux carrés de pâte feuilletée sur du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Les couper selon l'emvie (triangle, carré). Placer un poids sur chacune d'elles. Cuire au four pendant une dizaine de minutes. Retirer du four et laisser refroidir.

5

Pendant ce temps, trancher les deux cèpes restants et les faire dorer à la poêle dans un peu d'huile d'olive et d'ail finement haché. Sel, poivre. Transférer les champignons dans une assiette et réserver.

Dans la même poêle, faire revenir les tomates Cookie FI dont on aura préalablement ciselé la peau dans un peu d'huile d'olive et le reste de l'ail haché. Saupoudrer de sucre et ajouter un peu d'eau. Assaisonner avec du sel et du poivre. Lorsque les tomates commencent à caraméliser, les retirer du feu et les réserver.

6

Sur la plaque de cuisson même, étaler une couche de pesto aux champignons sur chaque pâte feuilletée. Ensuite, appliquer une couche de pesto aux tomates et terminer par une couche de pesto au basilic. Placer les champignons tranchés sur le dessus et saupoudrer d'une cuillère à soupe de mozzarella râpée.

Cuire 5 minutes de façon à faire fondre le fromage.

Passer en position grill pendant 3 minutes supplémentaires ; les bords de la tartelette doivent légèrement brunir.

Retirer du four immédiatement puis ajouter une cuillère d'ail et les tomates Cookie FI caramélisées.

Placer sur une assiette à dessert, garnir avec des feuilles de basilic fraîches. Laisser refroidir légèrement, servir tiède.



*Retrouvez d'autres recettes,
des conseils de culture pour vos tomates
ainsi que l'ensemble de nos points de vente sur
www.la-selection-du-chef.com*