

Tarte fine aux zucchini et prosciutto, oignons caramélisés, copeaux de Parmesan et feuilles de roquette |

Recette pour 4 personnes



Description

Pâte feuilletée croustillante garnie d'oignons caramélisés au thym frais, agrémentée de zucchini et prosciutto, ainsi que des copeaux de Parmigiano Reggiano et de roquette.

L'astuce du chef

Vous pouvez décorer vos tartes fines d'un trait de vinaigre balsamique réduit ce qui créera un contraste de couleur et relèvera le tout d'une pointe d'acidité.

Ingrédients

Pour les tartes fines

- 0.50 Unité(s) Feuille(s) de feuilletage
- 1 Unité(s) Oeuf
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garnitures

- 200 Gr Oignon
- 2 Branche(s) Thym
- 200 Gr Courgette
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Finition

- 4 Tranche(s) Prosciutto
- 40 Gr Parmigiano reggiano
- 1 Poignée(s) Feuille(s) de roquette
- 4 Trait(s) Caramel de balsamique
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Émincez l'oignon, coupez la courgette en rondelles
Réalisez des copeaux de Parmesan avec un économiseur.
Hachez les feuilles de thym et l'ail finement.

Préparation des oignons caramélisés et courgette

Oignons caramélisés

Dans une poêle antiadhésive, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir les oignons avec le thym haché et une pincée de sel, à feu moyen tout en remuant jusqu'à ce que les oignons caramélisent, comptez 15 à 20 minutes. Ajoutez un peu d'huile d'olive au besoin si les oignons commencent à attacher à la poêle.

Courgette

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive et une noisette de beurre, faites revenir les rondelles de courgettes, assaisonnez de sel et poivre. Assurez-vous de garder un peu de croquant, on parle de deux ou trois, allez-retour dans la poêle.

Préparation la tarte fine

Découpez quatre cercles ou rectangles de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.

Cassez l'œuf dans un bol et fouettez-le. Badigeonnez l'œuf sur la pâte feuilletée, ajoutez une feuille de papier parchemin sur le dessus et une plaque de cuisson et enfournez 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que ce soit doré. À la sortie du four, déposez un peu d'oignons caramélisés sur les tartes et ensuite quelques rondelles de courgette. Enfournez encore 2-3 minutes pour réchauffer le tout.

Dressage de vos assiettes

Présentez les tartes fines sur vos assiettes et accompagnez-les de quelques feuilles de roquette, une tranche de Proscuitto et de copeaux de parmesan.

Terminez le montage de l'assiette avec un filet de caramel de Balsamique.

Bon appétit!