



Guide My Table

Tartelette Cerises / Estragon



6 tartelettes



120 minutes

INGREDIENTS

Pour la pâte brisée (ou pâte sablée salée) :

- 200 g de farine T55
- 100 g de beurre froid coupé en dés
- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à soupe d'eau froide
- 1 pincée de sel

Garniture :

- 2 courgettes vertes moyennes
- 1 burrata bien crémeuse (environ 200 g)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive (idéalement une huile douce type fruité mûr ou pêche-olive)
- Le zeste d'1/2 citron jaune non traité
- Quelques feuilles de basilic frais
- Sel, poivre du moulin
- Option : quelques pignons de pin torréfiés ou une pointe de pesto maison pour le dressage

PRÉPARATIONS

Préparez la pâte :

1. Mélangez la farine, le sel et le beurre du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.
2. Ajoutez le jaune d'œuf et l'eau, formez une boule sans trop travailler la pâte.
3. Filmez et réservez au frais 30 minutes.
4. Étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur, foncez des moules à tartelettes beurrés.
5. Piquez le fond à la fourchette, couvrez de papier cuisson et de billes de cuisson.
6. Faites cuire à blanc à 180°C pendant 15 min, retirez les billes et poursuivez 5-7 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laissez refroidir.

Préparez les courgettes :

1. Lavez et taillez les courgettes en rondelles très fines (mandoline recommandée).
2. Faites-les revenir 1 min par face dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive. Elles doivent rester légèrement fermes.
3. Salez, poivrez, ajoutez un peu de zeste de citron en fin de cuisson.
4. 3. Garniture & dressage :
5. Égouttez la burrata, ouvrez-la et prélevez le cœur crémeux.
6. Disposez un peu de burrata au fond de chaque tartelette.
7. Dressez les rondelles de courgette en rosace ou en spirale par-dessus.
8. Terminez avec un filet d'huile d'olive, quelques zestes de citron, une feuille de basilic, et si souhaité, des pignons de pin ou une touche de pesto.

Conseil du chef :

Servez à température ambiante pour préserver la douceur de la burrata. Pour un contraste de textures, ajoutez un trait de miel infusé au thym ou quelques cristaux de fleur de sel.