



TARTE À LA TOMATE, PARMESAN & BASILIC, CHEESECAKE D'OLIVES NOIRES

A savoir : j'ai divisé ces doses par deux pour une tarte plus petite. Vous pouvez déguster la tarte tiède ou froide.



Ingrédients pour la pâte au basilic : 250gr de farine, 100gr d'huile d'olive, 1 gros jaune d'œuf (réservez le blanc pour la garniture), 50gr d'eau froide, 3gr de sel, 10gr de basilic surgelé, poivre.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et le poivre. Creusez un puits et ajoutez l'huile, l'eau froide, le jaune d'œuf et le basilic surgelé. Mélangez avec une cuillère en bois, formez une boule et enveloppez-la dans du film alimentaire, puis réservez une heure au frigo.

Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis transférez-la dans un moule beurré et fariné, piquez le fond avec une fourchette et réservez 20 minutes au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°C et cuire la pâte à blanc pendant 15 minutes à couvert, avec une feuille de papier cuisson et des légumes secs puis 5 minutes à découvert, en retirant le papier



cuisson et les légumes secs . Sortez-la du four et baissez la température à 160°C. Saupoudrez le fond de la tarte avec 20gr de parmesan.

Ingrédients pour le cheesecake parmesan et olives noires : 300gr de Philadelphia, 60gr de lait, 2 gros œufs, 1 gros blanc d'œuf, 1 pincée de sel, 75gr d'olives noires dénoyautées et égouttées, 45gr de parmesan râpé.

Egouttez les olives, coupez-les en rondelles et séchez-les avec du papier absorbant. Dans un saladier, battez la Philadelphia, avec un fouet électrique, jusqu'à ce qu'il devienne crémeux. Ajoutez les œufs entiers, toujours en fouettant, puis le lait et terminez avec 25gr de parmesan râpé, fouettez toujours pour homogénéiser.

Montez le blanc en neige avec une pincée de sel. Versez la préparation au fromage frais dedans (pas l'inverse) et incorporez-la délicatement à l'aide d'une maryse, en soulevant bien la masse. Versez sur le fond de tarte, parsemez de rondelles d'olives noires, puis enfoncez-les avec la pointe d'un couteau rapidement. Enfournes à 160°C pendant 20 minutes.

Ingrédients pour la garniture : 400gr de tomates cerise, 20gr de parmesan râpé, 10gr de basilic surgelé, poivre.

Pendant que la tarte cuit, coupez les tomates à moitié. Mélangez dans un bol le parmesan et le basilic surgelé. Sortez la tarte du four, déposez les tomates sur la surface délicatement, parsemez largement du mélange parmesan-basilic. Eteignez le four et posez la tarte dedans, porte fermée, pendant 1 H30.