



Tarte à la niçoise

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Inspirée de la pichada, une spécialité de la région de Nice à base de pâte à pain à l'huile d'olive recouverte d'une sauce tomate épaisse, de filets d'anchois et d'olives, cette tarte à la pâte fine et croustillante peut être consommée à toute heure de la journée, tiède ou froide.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 2 h 15 - Cuisson: 45 min - Durée: 3 h

Ingrédients

- 1 petite boîte de tomates pelées
- 1 petite brique de coulis de tomate (200 g)
- 350 g d'oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café d'origan
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 à 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre

Pâte Brisée à l'huile d'olive

- 150 g de farine T150
- 100 g de farine T65
- 50 g d'huile d'olive
- 60 g d'eau
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Garniture

- une dizaine de filets d'anchois à l'huile
- une quinzaine d'olives niçoises
- origan
- tomates (facultatif)

Préparation

1. Préparer la pâte brisée : verser les farines et le sel dans un saladier.
2. Rajouter l'œuf, l'huile d'olive et l'eau.
3. Malaxer à la main jusqu'à ce que les ingrédients soient agglomérés, mais pas plus.
4. Aplatir en un cercle d'une vingtaine de centimètres de diamètre.
5. Filmer et réfrigérer.
6. Éplucher et hacher les oignons et l'ail très finement.
7. Si elles ne sont pas déjà concassées, couper les tomates pelées en petits dés.
8. Faire revenir les oignons dans une casserole avec l'huile d'olive.
9. Ajoutez l'origan, les herbes de Provence et poivrer généreusement.
10. Laisser encore cuire à feu moyen pendant 2 à 3 minutes en remuant.
11. Verser les tomates pelées, leur jus et le coulis.
12. Ajouter l'ail écrasé et le bicarbonate de soude. Mélanger.
13. Faire mijoter à feu doux, à demi-couvert, pendant 1 heure en remuant de temps en temps. La sauce doit être semi-épaisse.
14. Laisser refroidir.
15. Pendant ce temps-là, étaler la pâte brisée sur une épaisseur de 3 mm, puis foncer un moule à tarte de 28 cm de diamètre.
16. Mettre le moule au réfrigérateur pendant au moins une demi-heure.
17. Lorsque la sauce est refroidie, faire chauffer le four à 180°.
18. Saupoudrer le fond de tarte d'un peu d'origan.
19. Verser la sauce par-dessus et lisser.
20. Garnir avec des rondelles de tomate fraîche un peu épaisses (facultatif), les anchois et les olives.
21. Enfourner et faire cuire pendant environ 45 minutes.
22. Sortir la tarte, la laisser refroidir et démouler.