

Tarfoutis à la tomate et à la mozzarella



Je reviens avec mes tarfoutis ! Pour cette nouvelle tarfoutis, qui je rappelle est un mélange entre la tarte et le clafoutis, est aux saveurs du soleil, de la chaleur, du sud et pour aller encore plus loin aux saveurs de l'Italie ! Une très savoureuse, succulente tarfoutis à la tomate et à la mozzarella. Une garniture avec du concentré de tomate et des morceaux de mozzarella, le tout agrémenté de basilic ! Et pour donner encore plus de saveur à cette tarfoutis j'ai opté pour une pâte brisée à l'huile d'olive. Comme toujours, la tarfoutis a été un grand succès. Un délice !

Sur mes photos ma tarfoutis n'a pas refroidit assez longtemps (je l'ai prise avant les 2H au frais), je vous conseille donc de bien la laisser au moins 2H au frais pour qu'elle soit ainsi bien ferme. Vous n'aurez plus qu'à la réchauffer au four si vous souhaitez la manger chaude.

Pour environ 4 à 5 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte brisée à l'huile:

150g de farine blanche

50g de farine complète

2 pincées de sel

3c. à soupe d'huile d'olive

Pour la garniture:

3 oeufs

2 jaunes d'oeufs

35cl de crème liquide allégée

2c. à soupe de Maïzena

40g de gruyère râpé

250g de mozzarella

670g de concentré de tomates

Basilic

Sel, poivre

Préparation:

Préparez la pâte brisée à l'huile d'olive:

Dans un saladier, mélangez les farines avec le sel. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez.

Versez de l'eau petit à petit tout en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte homogène qui ne colle plus aux mains.

Emballez la pâte dans un film alimentaire et entreposez au frais au moins 30min.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte. Foncez un moule à tarte, piquez-en le fond à l'aide d'une fourchette. Couvrez le fond de pâte d'une feuille de papier sulfurisé et déposez dessus des billes de céramique.

Faites cuire à blanc pendant 15min. A la sortie du four, laissez le four allumé et laissez refroidir le fond de tarte avant de retirer les billes de céramique ainsi que la feuille de papier sulfurisé.

Préparez la garniture:

Coupez la mozzarella en morceaux. Réservez.

Dans un saladier, battez les oeufs entiers avec les jaunes d'oeufs. Incorporez successivement la Maïzena, la crème liquide allégée, salez et poivrez, mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse et onctueuse. Ajoutez le concentré de tomates et du basilic ciselé. Incorporez enfin le gruyère râpé.

Versez l'appareil à clafoutis sur la pâte précuite. Déposez les morceaux de mozzarella par-ci par-là. Enfourez et faites cuire pour 35 à 40min, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Laissez refroidir puis placez au moins 2H au frais de façon à ce que la tartiflette soit bien ferme.

Servez chaud ou froid, les deux sont très bons accompagné ou non d'une salade.