TARTE AUX TOMATES CERISES

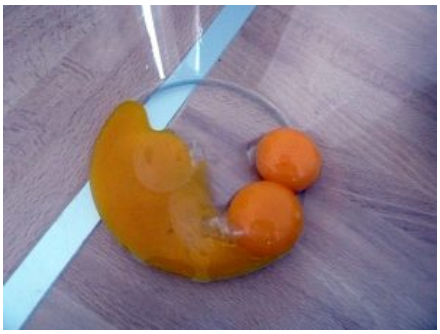
Réalisée façon tarte aux fruits à la crème pâtissière salée avec la particularité d'inclure une infusion de plantes (ici vigne rouge qui a infusé dans le lait végétal chaud). Il n'y a pas de matière grasse ajoutée dans la crème car la pâte feuilletée sans gluten en contient suffisamment

350 gr tomates cerises
1 pâte feuilletée (ou brisée)
3 oeufs
300 ml lait végétal
2 càs maïzéna
Sel - poivre
Noix de muscade
2 pincées herbe aromatique ou médicinale

20 minutes
30 minutes
4 portions

1. Dérouler une pâte feuilletée du commerce mais sans gluten et la placer avec le papier directement dans un plat à tarte

2. Égaliser les bords en les coupant ou en les repliant, piquer la pâte avec une fourchette et enfourner 10 minutes à 180°C pour une précuisson et éviter tout dé-trempage



3. Pendant ce temps, clarifier les œufs pour récupérer les jaunes dans un saladier (les blancs pour une autre recette à réserver filmés au frais)

4. Mettre à chauffer du lait végétal (ici lait de soja) à feu moyen jusqu'à ébullition

5. Dans le saladier, ajouter aux jaunes d'œufs la maïzena

6. Dès que le lait a bouilli, plonger 2 pincées d'herbes séchées (médicinales ou aromatiques -ici vigne rouge)

7. Remuer et couvrir pour laisser infuser au moins 5 minutes

8. Bien mélanger la maïzena aux jaunes d'œufs, pour obtenir une texture crémeuse sans grumeaux

9. Une fois les plantes infusées dans le lait chaud, filtrer à travers une passoire par dessus la crème œufs-maïzena, en remuant petit à petit le mélange

10. Dans le temps sortir la pâte précuite du four

11. Verser la crème encore fluide dans la casserole propre (sans les plantes)

12. Assaisonner : sel, poivre, noix de muscade

13. Cuire la crème à feu doux à moyen, sans cesser de remuer et jusqu'à ce qu'elle épaississe, pour la sortir du feu sans attendre

14. Étaler la crème dans le fond de tarte précuit

15. Rincer les tomates cerises, les couper en 2 et les vider des graines avec une petite cuillère

16. Répartir les tomates sur la crème

17. Enfourner pendant 20 à 25 minutes à 190°C

18. Laisser refroidir quelques minutes et découper la tarte qui se consomme chaude comme froide