



# TATIN AU NEUFCHÂTEL

Difficulté : ★★☆☆

Coût : ★★☆☆

Préparation : 🕒 60 mins

Pour : 4 personnes

## Ingrédients :

### Pâte Brisée aux graines de pavot :

- 200 g de Neufchâtel AOP
- 300 g de farine tamisée
- 135 g de beurre doux froid
- 1 œuf entier
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe de graines de pavot
- Garniture tatin à ma façon :
- 9 tomates allongées bien fermes

- 200 g de fines allumettes de lardons fumés
- 2 cuillères à soupe de parmesan fraîchement râpé
- 50 g de beurre demi-sel
- 2 gousses d'ail écrasées
- 20 g de sucre roux
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre du moulin
- 20 g de beurre doux (pour le moule)

### Tuile croustillante au parmesan :

- 100 g de parmesan fraîchement râpé
- Poivre du moulin
- Chantilly au Neufchâtel :
- 30 cl de crème fraîche liquide entière
- 15 g de miel d'acacia
- 150 g de Neufchâtel AOP
- Poivre du moulin

## Préparation

### Pâte Brisée aux graines de pavot :

Dans un robot, mélangez la farine avec le sel et les graines de pavot. Ajoutez le beurre froid détaillé en petites parcelles, et mélangez jusqu'à l'obtention d'un sablage fin. Ajoutez l'œuf battu mélangé à l'eau fraîche. Continuez de mélanger afin d'obtenir une pâte bien homogène. Enveloppez la pâte obtenue dans du film alimentaire, et laissez reposer au frais pendant 1 heure. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné afin d'obtenir un disque plus large que votre moule. Laissez ce disque de pâte reposer de nouveau 30 minutes au frais avant son utilisation.

### Garniture tatin à ma façon :

Préchauffez le four à 210°C (th 7). Lavez les tomates. Détaillez-les en quatre, épépinez-les, et aplatissez-les. Dans une grande poêle, faites fondre le beurre demi-sel, et faites revenir les gousses d'ail écrasées. Ajoutez le sucre roux et le vinaigre balsamique. Remuez jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissolu. Disposez dans cette poêle, les quartiers de tomates en prenant soin de les retourner à mi-cuisson. Cuisez-les à couvert jusqu'à ce qu'ils soient tendres et un peu caramélisées. Assaisonnez et réservez-les. Beurrez généreusement un moule à tarte à bord haut. Disposez dans le fond, les tomates caramélisées. Recouvrez avec les allumettes de lardons poêlées et des tranches de Neufchâtel. Saupoudrez de parmesan fraîchement râpé. Mettez en place par-dessus le disque de pâte Brisée aux graines de pavot réservé au frais, en prenant soin de rabattre les bords à l'intérieur du moule. Enfournes pendant 35 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte bien dorée. Laissez refroidir 15 minutes avant de retourner la tarte tatin sur un plat de service.

### Tuile croustillante au parmesan :

Faites chauffer une poêle sur feu vif, puis déposez des petits tas de parmesan râpé en prenant soin de les espacer. Laissez cuire jusqu'à ce que des bulles se forment en surface. Poivrez et laissez reposer quelques secondes hors du feu, puis décollez les tuiles à l'aide d'une spatule. Laissez refroidir à température ambiante.

### Chantilly au Neufchâtel :

Dans une casserole, faites chauffer sur feu doux la crème liquide avec le miel. Détaillez le Neufchâtel en petits dés. Hors du feu, faites-le fondre dans le mélange crème/miel. Assaisonnez. Laissez infuser 15 minutes, puis passer le mélange au chinois. Versez la préparation dans la cuve d'un siphon, percez une cartouche de gaz ; secouez et réservez au frais jusqu'au moment du dressage.

«Lorsque l'on m'a présenté cette recette, j'ai tout de suite senti le côté fraîcheur et légèreté de cette tarte recouverte de tomate confite à merveille. La dégustation est très agréable, surtout lorsque l'on dépose avec délicatesse ce crémeux en bouche. L'explosion de saveurs doit être appréciée grâce aux mélanges astucieux des produits. Malgré une pâte croustillante, la tuile apporte un nouveau croquant très agréable au palais. Cette tarte peut être servie individuellement lors d'un apéritif ou en entrée»

Pierre Potel