La pizzaladière

Originaire de Nice j’ai eu l’idée de revisiter la pissaladière de mon enfance, aux oignons si fondants et de lui amener un côté croquant grâce à la pâte au parmesan. J’ai eu envie d’y ajouter un mélange de dés de tomates et olives noires ainsi qu’un peu de mozzarella rappelant la pizza… et voici comment est né la pizzaladière!

La pizzaladière

Ingrédients (4 / 5 petites tartes individuelles):

1: la garniture

- tomates roma
- thym
- olive noire dénoyautées

- 2 boules de mozzarella
- vinagre balsamique en crème
- sel poivre

Ingrédients garniture

2: la compotée d'oignons

- 4 beaux oignons
- huile olive
- sel
- poivre

Ingrédients compotée d'oignons

3: pâte sablée au parmesan

- 125 g de beurre
- 125 g de farine
- 125 g de parmesan rappé
- 1 œuf à température ambiante

Ingrédients pâte sablée au parmesan

Matériel:

- 4 petits cercles à tarte
- papier cuisson
- rouleau pâtisserie
- ciseaux

Préparation:

1/ la garniture:

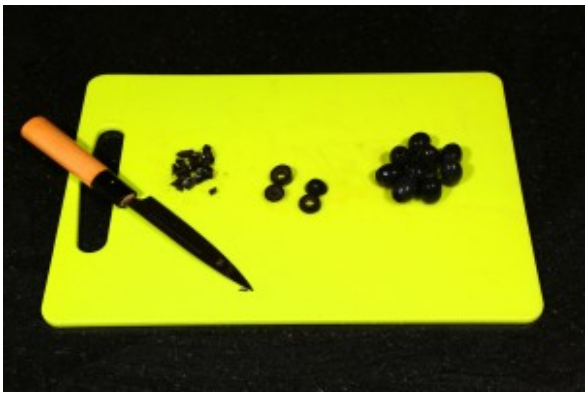
- Coupez les tomates en deux et ôtez les pépins.

Ôtez les pépins des tomates

- Coupez les tomates en petits dés.

Coupez les tomates en petits dés.

- Faire de même avec les olives.



Coupez les olives en petits dé

- Mélanger tomates, olives, sel, poivre et thym frais.

Assaisonnez selon votre gout avec un peu de vinaigre balsamique; salez et poivrez. Réservez.

Mélangez tomates et olives avec l'assaisonnement.

- Coupez la mozzarella en tranche. Réservez.

Coupez la mozzarella en tranches.

2/ la compotée d'oignon:

- Épluchez les oignons
- Coupez les oignons en deux en prenant soins de les trancher au niveau du pédoncule. Regardez bien sur la vidéo qui suit: les couper de cette manière va vous aider à les émincer finement.

- Dans une poêle faire revenir et compoter les oignons avec de l'huile d'olive à feu très doux. Ils doivent

devenir translucides et dorés.

Oignons compotés

- Salez et poivrez. Réservez.

3/ la pâte sablée au parmesan:

- Versez le parmesan dans un grand bol.

Versez le parmesan dans un grand récipient

- Puis ajoutez le beurre ramolli. Bien mélanger soit avec une maryse ou utilisez un batteur avec les crochets ou mieux un robot équipé de la feuille si vous en avez un.

Ajoutez le beurre.

- Lorsque la pâte est bien homogène ajoutez l’œuf et bien mélanger.

Incorporez l’œuf.

- Tamisez directement la farine au dessus du mélange.

Tamisez la farine.

- Mélangez bien le tout.

La pâte est prête.

- Déposez la pâte sur une feuille de papier cuisson.

Déposez la pâte sur une feuille de papier cuisson.

- Recouvrez la d'une autre feuille de papier cuisson et abaissez la (aplatissez la) grossièrement sur 1 cm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie. Vous allez maintenant la mettre au frigo pendant 30 mn: elle sera plus facile à étaler correctement si elle est déjà préformée et non en boule: le beurre durci au frigo et si vous avez fait une boule elle sera difficile à travailler.

Préformez la pâte.

- Préchauffer le four à 170 °. Votre pâte est maintenant bien refroidie: ce temps de pose au frais est indispensable. La pâte contient beaucoup de beurre et si vous la travaillez de suite ou par temps trop chaud sans passage au frais, elle sera trop molle.
- Sortez la pâte du frigo et abaissez la de nouveau: elle doit faire 2mm d'épaisseur.

Aplatissez sur 2 mm

- Retirez le papier cuisson du dessus de la pâte (gardez celui du dessous qui va éviter à la pâte de se casser). A l'aide d'un des petits cercles à tarte faire 4 empreintes rondes légères juste pour marquer le diamètre sur la pâte: ne coupez pas cette dernière.

Imprimez la forme des cercles sur la pâte.

Cercles imprimés.

- Puis avec un couteau cette fois ci, découpez un cercle plus large que celui que vous avez dessiné.

Découpez avec le couteau des cercles plus grands.

- Ôter le surplus de pâte autour des empreintes que vous

venez de faire.

- Découpez le papier cuisson du dessous à l'aide d'un ciseau assez largement autour des cercles de pâtes.

Découpe du papier autour des ronds de pâte.

- Déposez les cercles de tarte sur un papier cuisson.

Déposez les cercles de tartes sur un papier cuisson.

- Saisissez la feuille de papier du dessous de votre rond de pâte (sur laquelle adhère la pâte) et renversez la délicatement sur le moule : de cette manière vous aurez plus de facilité car la pâte est assez fragile… Retirez alors doucement le papier situé maintenant sur le dessus de la pâte. Avec vos doigts moulez bien les rebords. La photo ci dessous est prise avec une autre pâte et un

cerclage différent mais le principe est le même.

Renversez la pâte sur le moule

- La pâte bien moulée, passez le rouleau à pâtisserie sur les bords pour enlever le trop plein de pâte. (Vous pouvez cuire ce reste lors d’une fournée suivante en y déposant des amandes entières ou effilées ou encore des petits dés de chorizo dessus: cela fait d’excellents petits gâteaux apéritifs).

Passez le rouleau pour ôtez le surplus de pâte

- N’oubliez pas de piquer la pâte avec une fourchette. Le mieux est de remettre un papier cuisson dessus et de verser des billes de céramique (ou des haricots blancs , pois chiche) qui éviteront à la pâte de monter pendant la cuisson.

Déposez une petite feuille de papier cuisson sur chaque tarte.

Versez les billes en céramique.

- Remettez la pâte au frigo 15 mn : toujours à cause du beurre votre pâte s’est ramollie pendant que vous la fonciez; la remettre au frais lui évitera de s’avachir sur les bords quand vous l’enfournerez.
- Enfournez la pâte: cuisson à 170° pendant 15 mn.
- A la sortie du four laissez la refroidir et délicatement avec une cuillère ôtez les billes de céramiques: attention au tour des tartes: la pâte est fragile! Puis retirez aussi délicatement la feuille de cuisson.

Ôtez les billes de céramiques.

Les fonds de tartes sont prêts à être garnis.

Dressage:

- Chauffez votre four en position grill ou salamandre.
- Tapissez le fond de la tarte avec la compotée d’oignon.

Tapissez généreusement avec la compotée d’oignons.

- Puis faire un petit cercle de mélange à la tomate sur les oignons. Vous pouvez vous aidez avec un plus petit emporte pièce pour faire un joli rond.

Ajoutez la garniture tomate,olive.

- Déposez une rondelle de mozza sur les tomates.

Déposez une tranche de mozzarella.

- Passez deux minutes les tartes sous le grill pour faire fondre la mozzarella.
- Décorez avec une petite cuillerée de mélange tomate

olive, des petites tranches d’olive et des feuilles de basilic. Ôtez délicatement le cercle (pour vous aider passez un couteau à lame souple entre le cercle et la tartelette).

Ôtez le cercle.

- Dressez dans l’assiette de présentation accompagné d’un trait de vinaigre balsamique.

C’est prêt!