

La pizzaladière

Originnaire 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

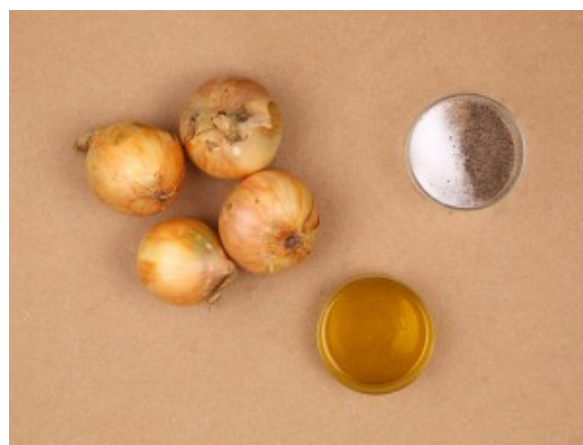
- 2 boules de mozzarella
- vinaigre balsamique en crème
- sel poivre



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 râpé
- 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.



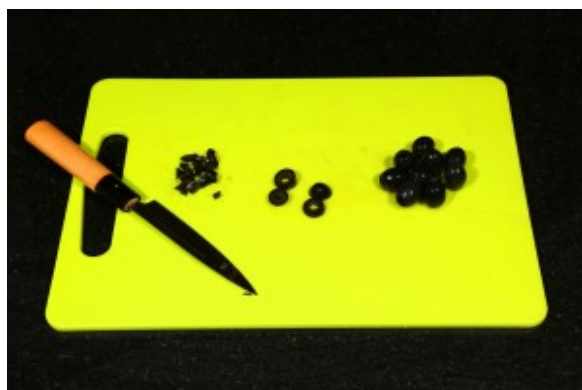
ôtez les pépins des tomates

- 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'enfournez.
- 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 aider 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!

Cabillaud aux accents de la méditerranée

L'originalité de cette recette tient au crumble croustillant parfumé au chorizo: en effet la chair délicate du cabillaud se marie particulièrement bien avec le chorizo qui réveille la douceur de la chair de ce poisson ! Le pistou, les fèves, les tomates s'allient au chorizo pour nous amener un parfum du sud.



cabillaud aux accents de la méditerranée

Ingrédients (4 personnes):

1/Pour le poisson et les légumes d'accompagnement

- 4 dos de cabillaud de 200 g chacun
- 200 g de fèves
- une grosse échalote
- 12 tomates cerises
- basilic (environ 15 belles feuilles)
- huile olive
- vinaigre crème de balsamique (quelques gouttes)



Ingrédients cabillaud aux accents de la méditerranée

2/ Pour le pistou :

- 2 gousses d'ail
- les feuilles d'un gros bouquet de basilic
- 20 g de pignons
- 15 cl d'huile d'olive
- 2 belles cuillerées à soupe de parmesan
- sel
- poivre



Ingrédients pistou

3/ Pour le crumble au chorizo:

- 100 g de beurre demi sel en pommade (ramolli à la fourchette et pas au micro onde: au besoin sortez le 1 heure avant du frigo)
- 30 g de parmesan
- 50 g de chapelure
- un petit blanc d'œuf (15 g)
- 40 g de chorizo en tranche



ingrédients du crumble

Matériel:

- un mixeur

- un silpat (plaque de cuisson feuille anti adhésive) ou du papier cuisson
- un emporte pièce carré de 6 cm de côté (ou de la forme que vous désirez...)
- une spatule

Préparation:

1/ Le pistou

- Dans une poêle faire torréfier à sec les pignons.



Faire revenir les pignons dans une poêle

- Mettez tous les ingrédients dans le mixeur(pignons, basilic, huile, ail, parmesan) à l'exception du sel et du poivre. Vous rectifierez l'assaisonnement à la fin: en effet le parmesan est déjà bien salé.



Mixer tous les ingrédients

- Mixez et conservez dans un récipient hermétique au frais de manière à obtenir une préparation bien lisse. Rectifiez assaisonnement. Le pistou se conserve ainsi 3 à 4 jours. Avec des pâtes c'est délicieux.



Le pistou

2/ Le crumble au chorizo:

- Hachez finement le chorizo.



Coupez le chorizo en petits dés

- Travaillez le beurre à la fourchette pour lui donner la

consistance d'une crème.



Travaillez le beurre à la fourchette

- Ajoutez le chorizo au beurre ramolli



Ajoutez les dés de chorizo

- Puis incorporez le blanc d'œuf.



Puis les blancs d'œufs

- Versez la chapelure . Mélangez.



Versez la chapelure

- Puis terminez par le parmesan.



Ajoutez le parmesan

- Versez le mélange terminé sur un silpat ou un papier de cuisson.



Posez la pâte sur une toile

anti adhésive

- Couvrez d'une feuille de papier cuisson et étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie (2 à 3 mm d'épaisseur).



Couvrez d'une feuille de papier cuisson et étalez la pâte avec un rouleau



La pâte est prête

- Mettre la pâte terminée au congélateur : par la suite elle sera plus facile à découper à la taille des morceaux de poisson; en effet elle contient du beurre et celui ci va ramollir assez vite dès qu'on le travaille. Ramolli vous n'arriverez pas à le découper régulièrement...et surtout à soulever sans l'abîmer le morceau que vous aurez découpé.

3/ Les légumes :

- Écossez les fèves et versez les dans une casserole d'eau bouillante. Cuire deux minutes et égouttez les. Passez les sous l'eau froide pour éviter qu'elles ne continuent à cuire.



Versez les fèves dans l'eau bouillante

- Épluchez maintenant les fèves: elles sont entourées d'une petite peau vert clair un peu amère et pas très agréable à manger.



Enlevez la peau des fèves

- Coupez les tomates cerises en quatre.



Coupez le tomates cerises en
4

- Ciselez finement le basilic.



Ciselez le basilic

- Taillez l'échalote en tous petits dés.



Taillez l'échalote en tous
petits dés

- Dans une poêle faire revenir les échalotes avec une grosse cuillerée d'huile d'olive 3 mn.



Faire revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive

- Ajoutez les tomates: 3 mn de cuisson.



Ajoutez les tomates

- Versez alors les fèves dans la poêle: 2 mn de cuisson.



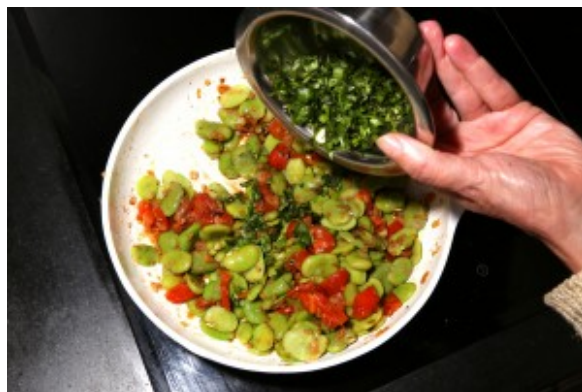
Puis les fèves

- En fin de cuisson déposez quelques gouttes de crème balsamique et mélangez bien. Salez et poivrez selon votre goût.



Déglacez avec quelques gouttes de crème de vinaigre balsamique

- Vous ajouterez le basilic en tout fin de cuisson, au moment de servir: en effet le basilic n'aime pas la chaleur et si vous le faites cuire il perdra énormément de sa saveur...



Puis rajoutez les basilic en fin de cuisson

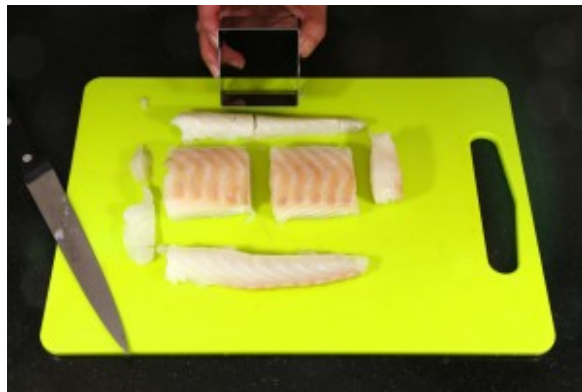
4/ Préparation du cabillaud et sa cuisson:

- En vous servant de l'emporte pièce comme modèle découpez

2 carrés de cabillaud par personne sur chaque dos.



Détaillez le cabillaud à l'aide de l'«emporte pièce



le cabillaud détaillé

- Sortez la plaque de crumble du congélateur et faire de même avec le même emporte pièce.



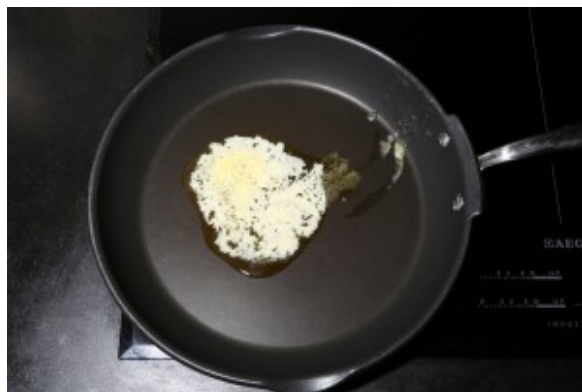
Détaillez la pâte à l'aide du même emporte pièce

- Posez un carré de crumble sur chaque carré de cabillaud.



Posez un carré de crumble sur chaque morceau de cabillaud

- Faites chauffer le grill de votre four.
- Dans une poêle faire fondre à feu doux un beau morceau de beurre.



Faire fondre 20 g de beurre

- Déposez les dos de cabillaud dans la poêle et cuire 2 mn à feu doux sur un seul côté, le crumble vers le haut.



Déposez le cabillaud dans la poêle

- A l'aide d'une spatule retirez le cabillaud de la poêle et déposez le sur une feuille de cuisson anti adhésive. Utilisez une spatule pour déplacer le poisson: le cabillaud est très fragile et se sépare en « feuillets »: donc pour éviter cet inconvénient l'usage de la spatule est obligatoire!



Retirez le cabillaud à l'aide d'une spatule



Déposez le sur une toile anti adhésive

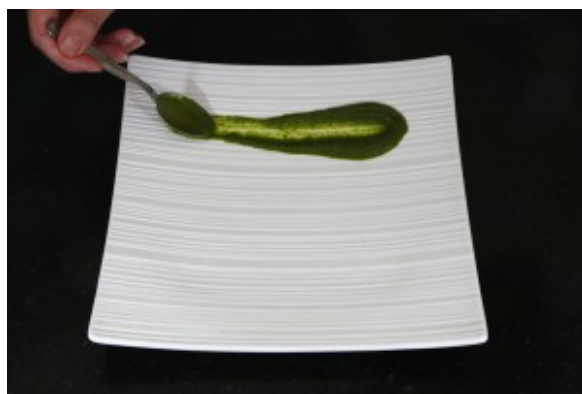
- Passez le cabillaud sous le grill 3 à 4 mn. Le crumble doit être croustillant mais pas brûlé.



Le cabillaud est prêt à être dressé

Dressage:

- Commencez par déposer une petite cuillerée de pistou dans l'assiette et avec le dos de la cuillère étalez le pistou en long d'un seul mouvement.



A l'aide d'une petite cuillère faire un trait de pistou

- En parallèle de la ligne de pistou déposez une ligne du

mélange de légumes.



Faire en parallèle une ligne de légumes

- Puis déposez de part et d'autre du pistou les deux carrés de cabillaud.



Puis déposez deux pavés de cabillaud par assiette

- Décorez avec des brins de basilic; votre assiette est prête à être dégustée.



Décorez avec quelques feuilles de basilic

Le saviez-vous?

Le cabillaud est un poisson qui aime les eaux froides.

Sa chair est particulièrement appréciée car, dépourvue de fines arêtes, elle est délicate au palais. Elle est également fragile et supporte mal une trop longue cuisson: trop cuits les filets du poisson sèchent donnant alors une texture caoutchouteuse peu agréable à la dégustation.

Le terme « cabillaud » s'emploie pour désigner le poisson frais ou surgelé.

La morue est du cabillaud dont la chair a été séchée et salée. Il est donc nécessaire de bien dessaler la morue dans plusieurs eaux pendant 24 heures avant de la préparer.

Le « skrei » et le « stockfish » sont également du cabillaud. Le skrei est un cabillaud qui vient frayer chaque année dans l'archipel des îles Lofoten dans le Nord de la Norvège: il est considéré par les chefs comme le « roi des cabillauds ».

Le stockfish est un mot utilisé pour désigner des filets de cabillaud séchés à l'air libre.

Tomates confites

Préparer soi-même ses tomates confites est un jeu d'enfant et il serait vraiment dommage de se priver de cette petite garniture savoureuse qui va sublimer vos plats : vous pourrez les utiliser dans de multiples préparations (pâtes, salades, sur des toast en apéritif ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson). J'en ai toujours en réserve car elles sont beaucoup plus goûteuses que les tomates fraîches et elles se conservent très bien au frais.



(C) Philippe Boulanger pour gourmantissimes.com / DR

de la tomate fraîche aux tomates confites

Ingrédients:

- Tomates cerises préalablement coupées en deux
- sel fin
- poivre
- herbes de Provence (selon vos goûts : thym, origan...)
- huile d'olive



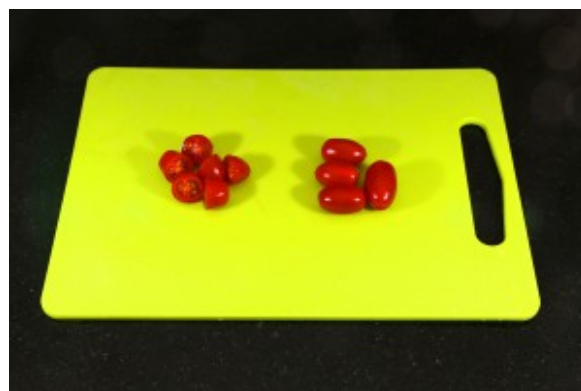
ingrédients

Matériel:

- un **silpat** ou une feuille de cuisson anti-adhésive

Préparation:

- Coupez les tomates cerises en deux



Coupez le tomates cerises en
2

- étaler les tomates coupées en deux sur la feuille anti adhésive
- saupoudrer de sel, poivre et herbes aromatiques
- verser un fin filet d'huile d'olive sur l'ensemble des tomates et enfourner à 90° pour environ 2 à 3 h.



avant cuisson

- Surveiller la cuisson: les tomates doivent être confites mais pas desséchées.



cuisson terminée

- conserver au frais dans une boîte hermétique recouvertes à hauteur par de l'huile d'olive.
- Réservez au frais.

Astuces:

- utilisez des sels parfumés comme le sel au thym citron c'est encore mieux
- idem pour les poivres: jouez avec du piment d'Espelette, du poivre Timut du Népal, du poivre Séchuan vert (très frais en bouche) etc...

Un peu de culture...

La tomate est originaire d'Amérique centrale : elle a été découverte par Christophe Colomb; elle est arrivée en Europe au XVI^e siècle. Mais elle ne fut pas consommée de suite: elle était considérée comme vénéneuse et c'est seulement vers 1700 qu'on commence à la trouver dans les assiettes... Malgré le fait qu'elle n'est pas sucrée c'est bien un fruit et non un légume.