DENNER

Méditerranéen et de saison: le gâteau aux tomates cerises.



Estival, frais et de saison! Ce gâteau aux tomates cerises est un excellent choix pour tous ceux qui veulent cuisiner une nouveauté. Lauriane Sallin, l'actuelle Miss Suisse, m'a présenté l'été passé cette recette pour nos tutoriel vidéos; toutefois, sa variante était avec de la farine sans gluten. Après plusieurs essais, j'ai remarqué que la recette est tout aussi bonne avec de la farine normale et les mêmes ingrédients. La seule différence est la consistance de la pâte: en effet, la farine sans gluten ne colle presque pas, et une fois cuite, la pâte est plus croustillante et s'émiette.

L'ingrédient principal est bien sûr essentiel pour ce plat: les tomates cerises devraient être fraîches et sucrées. (En cas d'urgence, on peut tricher en ajoutant un peu de miel, voir la recette.)

- 200 g de farine
- 1,5 cc de sucre de canne
- Une prise de sel
- 30 g de beurre ramolli à température ambiante
- 70 g de séré demi-gras
- 1 œuf battu
- 3 cc d'amandes moulues
- Un peu d'eau

- Env. 500 g de tomates cerises, coupées en quatre
- 3–4 cs de moutarde
- Env. 80 g de gruyère salé, râpé
- Un peu de miel
- Sel, poivre, éventuellement du romarin frais

1. Versez tous les ingrédients secs dans une jatte.
2. Ajoutez l'œuf, le séré et le beurre, puis pétrissez le tout. Pour obtenir une consistance optimale, vous devrez éventuellement rajouter un peu d'eau.
3. Pétrissez encore une fois la pâte, jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
4. Graissez la plaque avec du beurre, étalez la pâte et posez-la sur la plaque.
5. Piquez la pâte avec une fourchette, tartinez-la de moutarde, puis répartissez le gruyère par-dessus.
6. Garnissez la tarte avec les tomates cerises, puis versez-y quelques gouttes de miel.

7. Pour terminer, vous pouvez encore poivrer le gâteau et le garnir avec du romarin frais.
8. Cuisez le gâteau pendant env. 30 min sur 200 °C. Le four devrait être préchauffé.

Env. 25 minutes, temps de cuisson: env. 30 minutes