

Bon et avantageux: feuilletés aux tomates à la mozzarella et à l'huile d'ail



Ces délicieux feuilletés méditerranéens à la tomate, à la ricotta et à la mozzarella coûtent moins de 15 francs pour quatre personnes.

Mis à part pour son goût, la ricotta est appréciée pour sa faible teneur en matières grasses et elle est en plus incroyablement polyvalente. On peut l'intégrer aussi bien dans des plats sucrés que salés, mais aussi la servir chaude ou froide. Dans cette recette, elle forme une couche merveilleusement crémeuse avec le fromage frais.

Cette couche est répartie sur la pâte, puis recouverte de tranches de tomates. Si vous en achetez de différentes couleurs, vous ferez de votre gâteau une véritable attraction pour les yeux.

Le saviez-vous? Outre les variétés rouges, jaunes et vertes bien connues, il existe également des tomates blanches, noires et même des violettes.

Feuilletés

- 1 kg de tomates au choix, en tranches fines
- Un peu de sel
- 120 g de ricotta
- 120 g de fromage frais
- ¼ cc de sel
- ½ cc de thym frais (les feuilles)
- 2 gousses d'ail, pressées
- 2 pâtes feuilletées rectangulaires
- Poivre
- 200 g de mozzarella

Huile à l'ail

- 120 ml d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail, pressées
- ¾ cc de thym
- Sel selon les goûts

Feuilletés

1. Préchauffez le four à 200 degrés, chaleur inférieure et supérieure, et chemisez deux plaques de papier sulfurisé.
2. Disposez les tranches de tomates sur une grande assiette ou un plateau, salez et laissez-les reposer pendant 15 minutes. Ensuite, épongez-les bien avec du papier absorbant.
3. Mélangez la ricotta, le fromage frais, le sel, le thym et l'ail.
4. Sortez les pâtes feuilletées du réfrigérateur et laissez-les quelques minutes à température ambiante avant de les travailler (si on abaisse les pâtes feuilletées alors qu'elles sont encore très froides, elles peuvent se fissurer).
5. Disposez la pâte de manière à obtenir un bord de 1 cm et pressez-la bien. Piquez le fond de la pâte à plusieurs reprises avec une fourchette.
6. Répartissez le mélange de ricotta, couvrez-le de tranches de tomates et poivrez.
7. Cuisez les feuilletés au four préchauffé pendant environ 27 à 30 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés.

Huile à l'ail

1. Préparez l'huile à l'ail pendant que les feuilletés sont au four. Pour cela, faites chauffer l'huile d'olive. Retirez-la du feu et incorporez-y l'ail, le thym et le sel.

Finition

1. Déchirez la mozzarella en morceaux de la taille d'une bouchée et répartissez-les sur les feuilletés.
2. Déposez les feuilletés sur les assiettes et posez une coupelle avec l'huile à l'ail sur la table, ainsi, chacun peut se servir à sa guise.

Temps de préparation: environ 55 minutes

Passio Nero d'Avola/Perricone Sicilia DOC da uve leggermente appassite



Robe rubis foncé aux reflets pourpres. Nez concentré de fruits mûrs et secs comme les pruneaux, les cerises et les figues, avec des notes de réglisse et de girofle. Bouche pleine et ronde, avec une agréable douceur fruitée en finale.

[Voir dans le weinshop](#)