



**TARTE FINE AUX PETITS LEGUMES,
ŒUF DE CAILLE, ET PARFUM DE TAPENADE**



Nombre de personnes : 6
Temps de préparation : 30mn
Temps de cuisson : 30mn
Temps de repos : 2 heures

Ingrédients et quantités :

Les tartes fines : 125g de farine – 60g de beurre – ½ œuf battu en omelette – 1 pincée de sel de Provence Quai Sud – 1CC de mélange d'épices et herbes « Tapenade » Quai Sud
Les petits légumes : 1 botte de petites carottes – 1 botte de petits navets – 1 botte d'asperges vertes – 250g de petits pois – 150g de haricots verts – 150g de haricots plats – quelques radis roses – 1 poignée de roquette – 15g de beurre – 3 CS de miel à cuisiner Sweet salades Quai Sud – quelques branches de persil plat
Les œufs de caille : 15g de beurre – 6 œufs de cailles
Dressage : fleur de sel et poivre du moulin – mélange d'épices et herbes « Tapenade » Quai Sud

Progression :

Les tartes fines : Mettez dans le bol du robot la farine, le sel de Provence, le mélange herbes et épices Tapenade, et le beurre coupé en morceaux. Mélangez à la feuille pendant quelques minutes jusqu'à ce que les ingrédients s'amalgament, puis ajoutez l'œuf battu. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène. Filmez et réservez pendant une heure. Etalez ensuite la pâte sur votre plan de travail fariné, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 3mm. Découpez 6 rectangles à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez-les sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, et laissez reposer pendant 1heure à nouveau. Préchauffez votre four à 180°C (Th.6). Piquez les fonds de pâte à l'aide d'une fourchette, et faites cuire environ 10mn, en surveillant bien la cuisson.

Les petits légumes : Epluchez les carottes et les navets, en conservant un morceau de vert. Coupez les pieds des asperges vertes. Ecossez les petits pois. Equeutez les haricots verts et plats. Faites cuire à la vapeur les carottes et les navets, pendant 8-10mn. Faites cuire ensuite les asperges à la vapeur pendant 4-5mn. Faites cuire les haricots dans un grand volume d'eau bouillante salée, 10mn pour les haricots verts, et 5mn pour les plats. Plongez-les ensuite dans un grand saladier d'eau glacée. Egouttez. Faites chauffer une poêle avec le beurre, ajoutez tous les légumes, enrobez-les bien puis déglacez avec le miel à cuisiner. Laissez réduire, et ajoutez le persil ciselé. Rectifiez l'assaisonnement.

Les œufs de caille : Faites chauffer une poêle avec le beurre. Cassez les œufs de caille avec délicatesse. Laissez cuire 2-3mn, puis débarrassez sur une planche. Découpez les œufs en forme de carré.

Dressage : Sur chaque planche, mettez un fond de tartelette chaud. Disposez avec harmonie les légumes parfumés, puis quelques feuilles de roquette, et l'œuf de caille sur le dessus. Parsemez de fleur de sel, d'un tour de moulin à poivre, une pincée d'épices Tapenade, et ajoutez quelques copeaux de radis rose. Servez aussitôt !!!!

Le mot de Sandrine :

Une nouvelle recette créée tout spécialement pour les nouveaux produits Quai Sud, avec une belle association de saveurs. Une tarte très colorée, parfumée, où se mêlent différentes textures comme le croquant, croustillant, coulant, rien de mieux pour apprécier les petits légumes frais !!!Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>