

Tarte aux petits maquereaux, pâte au parmesan et aux amandes

Les ingrédients pour 3 personnes :

Pour la pâte :

125 g de farine
100 g de beurre pommade
125 g de parmesan fraîchement râpé
125 g d'amandes effilées
2 jaunes d'oeufs

Pour la compotée d'oignons :

1 botte d'oignons nouveaux
1 tomate
35 g d'olives noires dénoyautées
5 cl d'huile d'olive (j'en i mis 2,5)

6 filets de maquereaux
10 cl d'huile d'olive
2 branches de thym
2 gousses d'ail
Piment d'Espelette
Fleur de sel

Préparation de la pâte : Fouetter le beurre pommade et les jaunes d'oeufs. Ajouter la farine, le parmesan et les amandes effilées. Travailler l'ensemble à la main pour obtenir une boule (j'ai rajouté 2 c à s d'eau). L'étaler au rouleau à pâtisserie sur une feuille de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5 mm pour obtenir un rectangle de 20 cm x 28 cm. Mettre la pâte avec la feuille sur la plaque du four et cuire 15 mn environ à four préchauffé à 200°.

Retirer les arêtes des filets de maquereaux avec une pince, les saler et les faire mariner au frais 30 à 40 mn dans l'huile d'olive avec l'ail écrasé, un peu de piment d'Espelette et le thym effeuillé.

Préparation de la compotée d'oignon : Éplucher les oignons, les émincer finement avec une partie des tiges et les faire suer dans l'huile d'olive sans coloration pendant 10 mn. Monder la tomate (l'éplucher soit avec un couteau spécial tomates soit en l'ébouillantant), l'épépiner et la couper en petits dés. Couper aussi les olives noires en dés. Ajouter tomate et olives à la compotée d'oignons.

Assaisonner et mélanger.

Une fois la pâte cuite étaler une couche de compotée d'oignons, disposer les filets de maquereaux, arroser de marinade et cuire sous le grill du four pendant 5 mn environ (ne pas mettre trop près du grill pour que les filets de maquereaux puissent cuire sans brûler. Déguster aussitôt.

Vin conseillé : un Bandol rosé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>