



ABONDANCE
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



TARTELETTE À LA TOMATE ET FROMAGE ABONDANCE



30 min de préparation
30 min de prise au froid
12, 45 min et 1h de cuisson

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

SABLÉ A L'ABONDANCE :

200 g de beurre
200 g de farine
1 pincée de sel
200g de fromage Abondance
1 oeuf
1 jaune d'oeuf

1 tomate Cœur de Bœuf
1 tomate Noire de Crimée
1 tomate Ananas
1 tomate Green Zébra
20 cl d'huile d'olive
2 g de thym frais
3 g de sel
1 g de poivre

herbes et fleurs fraîches pour la décoration

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

POUR LE SABLÉ :

Couper le beurre mou en morceaux

Mettre dans une jatte avec la farine

Sabler (Mélanger à la main)

Couper le fromage et le râper dans la jatte

Ajouter un œuf

Mélanger à la main

L'étaler légèrement entre du papier cuisson

La **mettre au frigo** 30 min

Etaler au rouleau à pâtisserie

Détailler en cercle avec un emporte pièce



Poser sur une plaque allant au four

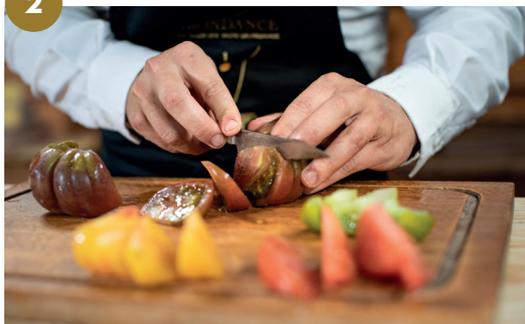
Cuir environ 12min à 180°C



ABONDANCE
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



2



Couper des tomates fraîches en beaux quartiers de formes et tailles différentes

En **faire rôtir** un tiers au four : sur une plaque, placer les quartiers de tomates, assaisonner de sel, poivre, thym frais et huile d'olive
Puis **rôtir** durant 45 minutes à 120°C

3



Faire une bonne **compotée de tomate** avec le deuxième tiers : faire **suer au beurre** des oignons et échalotes ciselées, ajouter les tomates coupées en petits morceaux
Ajouter du sel, poivre, thym, laurier, et laisser **compoter** une bonne heure à feux doux en brassant bien

Garder le reste de tomates fraîches pour le dressage

4

DRESSAGE :



Dresser les tarteleTTes : un palet de sablé à l'Abondance, un peu de compotée de tomates (comme si c'était une crème pâtissière), puis disposer les tomates rôties et les tomates fraîches de façon harmonieuse

Parsemer de fromage Abondance râpé et d'herbes fraîches

TARTELETTE À LA TOMATE
ET FROMAGE ABONDANCE AOP