



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Tartelettes à composer

Recette proposée par :

Isabelle du blog *Grélinette cassolettes*

« J'ai tout de suite accepté d'abord parce que j'aime savoir ce que je mets dans mes assiettes et c'est pour cela que je cuisine à peu près tout moi même. Et d'ailleurs lorsque je peux produire les matières premières c'est encore mieux (fruits, légumes, j'ai même déjà essayé de faire de la farine). C'est d'ailleurs le fondement de ce blog. Donc les petits plats à emporter au bureau me conviennent parfaitement. Et puis parce que je suis d'origine italienne et que je cuisine essentiellement à l'huile d'olive. J'ai donc reçu quatre tins d'huile d'olive. Et parmi elles c'est avec l'huile d'olive «Goût Intense» que j'ai préparé ces tartelettes. Son parfum est fruité vert, comme je l'aime, Elle est veulotée et est idéale tant pour faire la pâte que pour ajouter sur les ingrédients des tartelettes avant de les enfourner. Voilà : le tour de main de ces tartelettes est simple, et vous les garnissez avec ce que vous avez dans vos réserves. A vous d'essayer !»



Ingrédients pour 4 tartelettes :

- 170 gr de farine T65 Bio (ou au moins 90 à 100 gr de T 65 plus une autre)
- 90 ml d'eau chaude
- 60 ml d'Huile d'Olive goût intense

Préparation :

- Verser la terrine dans une jatte. Ajouter l'huile et l'eau et mélanger du bout des doigts en tournant, comme si la main était un batteur ! La pâte se forme peu à peu. Ajouter de l'huile ou de l'eau si elle semble trop friable, ou de la farine si elle est trop collante, la température et la météo jouent beaucoup. Partager la pâte en quatre parts égales. Former une boule avec chacune d'elles. Fleurer le plan de travail et étaler les quatre boules à la main. Déposer sur la plaque du four et garnir chaque pâte... Les parfums de chaque tartelette sont préparés avec ce que je trouve dans le frigo.
- Canard Chèvre Yuzu... (avec des restes de canard, de la confiture de Yuzu, des copeaux de chèvre)...
- Crevettes coriandre (les crevettes ont été achetées crues au marché, je les ai préparées pour un apéritif ce week end et il en restait. La coriandre est toujours prête à être utilisée dans la cuisine, en pot ou en bouquet).
- Shiitakés, Tamari, Persil (j'ai aussi toujours des shiitakés frais à la maison, ce sont mes champignons préférés)...
- Tomates et olives : façon pizza. Je sais très bien que ce n'est pas la saison des tomates, mais j'en ai trouvées de magnifiques venues du Maroc et je n'ai pas hésité...