



## Tarte flambée croustillante au Frutti di Mare

Temps de préparation : 35 minutes

Niveau : facile

### Ingrédients pour 4 personnes :

**Pour la tarte flambée** : 250 g de farine, 175 ml d'eau, 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et du sel

**Pour la garniture** : 1 oignon rouge, 250 g de crème acidulée (dont 2/3 pour la garniture – 1/3 pour la décoration), ½ bouquet d'aneth, le jus d'un ½ citron, 1 pincée de muscade, du sel et du poivre

**Pour le topping** : 300 g de Frutti di Mare Escal 100% durable, tomates cerises et un mini poivron



### Préparation :

1. Pour la pâte : tamiser la farine dans un saladier et la pétrir avec l'eau, l'huile d'olive et une généreuse pincée de sel jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir et laisser reposer à température ambiante.
2. Pour la garniture : éplucher l'oignon, le couper en 2 et en fines rondelles. Verser les deux tiers de la crème acidulée dans un saladier et mélanger avec l'aneth haché. Assaisonner avec le jus de citron, la muscade, sel et poivre.
3. Diviser la pâte en 5 ou 6 parties et les étaler en cercle sur un plan de travail fariné. Déposer les cercles de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, les badigeonner de crème acidulée assaisonnée et les garnir de rondelles d'oignon. Faire cuire les tartes flambées dans le four préchauffé à 220°C pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
4. Faire revenir les fruits de mer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive ou les préparer au four selon les instructions figurant sur l'emballage. Laver les tomates, les nettoyer et les couper en quatre. Puis, découper les poivrons en rondelles.
5. Sortir la tarte flambée du four et la garnir de Frutti di Mare, de tomates et poivrons. Servir avec le reste de la crème et garni d'herbes fraîches.