



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Carré fondant en cheese-cake tomates olives .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour un plat de 15 x 20 cm :

Le fondant tomates & olives noires :

- 3 gros oeufs
- 90 g de farine
- 425 ml de tomates concassées
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier sauce
- 80 g d'olives noires dénoyautées
- Sel, poivre, 5 baies

Le cheese-cake ricotta & origan :

- 1 œuf
- 250 g de ricotta
- 20 g de farine
- 2 c.à.s de basilic, herbes de Provence ...
- Sel, poivre

- Dans une casserole, verser les tomates concassées
- Ajouter la feuille de laurier, la gousse d'ail pelée, dégermée et écrasée en purée, saler, poivrer
- Cuire à feu moyen pendant 5 à 10 minutes à découvert
- Retirer la feuille de laurier, mixer la sauce afin qu'il ne reste plus de morceau.
- Dans un saladier, battre les oeufs avec la sauce tomates.
- Saler, poivrer, ajouter la farine. Fouetter de nouveau à faible vitesse.
- Couper les olives noires égouttées, les sécher rapidement dans un papier absorbant ...
- ... les ajouter à la préparation aux tomates et fouetter de nouveau doucement.
- Verser dans le moule carré bien beurré, préchauffer le four à 180°C.
- Battre la ricotta avec le sel, le poivre et l'origan séché. Ajouter l'œuf, puis la farine
- Battre de nouveau. Mettre cette préparation dans une poche à douille et
- ... l'injecter dans la base de fondant aux tomates, bien au fond du plat
- Avec le petit fond restant, faire des marbrures sur le dessus, à l'aide de la pointe d'un couteau
- Enfourner à 180°C environ 30 minutes, démouler puis retourner sur un plat, découper en carrés



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs