

*Entrées froides aux produits de la mer*

# Tarte croustillante aux anchois



**35 min** 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**213**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la tarte

1 sachet(s) **Feuille(s) de brick**  
 2 **Oignon(s) rouge(s)**  
 200 g **Tomate(s) cerise**  
 30 g **Câpres**  
 12 **Filet(s) d'anchois**  
 12 **Filet(s) d'anchois**  
 1 **Basilic**  
 1 **Persil plat**  
 1 **Huile d'olive**  
 1 **Gousse(s) d'ail**  
 1 **Vinaigre balsamique**  
 1 **Thym**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation des feuilles de brick

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Étaler une feuille de brick sur le plan de travail et déposer une assiette à l'envers sur la feuille.
- 3 Couper avec un couteau d'office en suivant les contours de l'assiette. Répéter l'opération 3 fois.
- 4 Disposer un disque sur une plaque de four et verser dessus un peu d'huile d'olive.
- 5 Poser un autre disque sur la première feuille de brick et arroser à nouveau d'huile d'olive.
- 6 Émietter le thym entre les doigts et en parsemer la feuille de brick. Assaisonner de sel et de poivre.
- 7 Disposer la troisième feuille de brick et verser un peu d'huile d'olive.
- 8 Placer une feuille de papier siliconé sur et dessous les disques de brick.
- 9 Mettre une plaque de four sur les briques pour les aplatir et enfourner jusqu'à ce qu'elle soient croustillantes et colorées.

## Étape 2

## Préparation de la compote de tomates

- 1 Éplucher l'oignon rouge et le couper en quatre avec un couteau éminceur. L'émincer puis réserver sur une assiette.
- 2 Effeuille le basilic et le ciseler finement. Réserver dans un bol.
- 3 Effeuille le persil et le concasser. Réserver avec le basilic.
- 4 Couper les tomates cerises préalablement lavées en deux et les réserver dans un bol.
- 5 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle.
- 6 Éplucher la gousse d'ail et la couper en deux. Ajouter la gousse d'ail dans l'huile.
- 7 Ajouter les oignons émincés et les faire revenir sur feu vif en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 8 Saler et poivrer puis baisser sur feu moyen lorsque les oignons commencent à colorer.
- 9 Déglacer avec le vinaigre balsamique et mélanger.
- 10 Dès que le vinaigre s'est évaporé, verser les tomates, les câpres, les herbes et couvrir la poêle.
- 11 Laisser compoter 5 minutes en remuant régulièrement.
- 12 Lorsque la compotée est prête, enlever la gousse d'ail et assaisonner de sel et de poivre. Mélanger.
- 13 Débarrasser dans un saladier.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Sortir les feuilles de brick du four et enlever la plaque qui sert de poids.
- 2 Débarrasser le cercle de feuille de brick sur une grille.
- 3 Disposer le cercle sur une assiette plate et dresser la compotée de tomates au centre du disque en lui donnant du volume à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Placer les filets d'anchois à l'huile et ceux au vinaigre sur la tarte et en décorer l'assiette.
- 5 Planter une sommité de basilic sur le tout et arroser d'un filet de vinaigre balsamique réduit. Servir aussitôt.