TSALAKOTI

Tarte froissée à la salade grecque

Dans cette recette, je vous montre une manière intéressante de froisser la pâte et de créer de petites poches, ce qui donne une texture multicouche et permet à l'air de circuler, rendant ainsi la pâte encore plus croustillante.

POUR	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	MATÉRIEL
8 personnes	*40 min*	*50 min*	*20 min*	*Moule rectangulaire* *Pinceau*

- *12 feuilles de pâte filo*
- *150 ml d'huile d'olive*
- *Graines de sésame, pour saupoudrer*

Pour la garniture de la salade grecque

- *400 g de tomates cerise coupées en deux*
- *1 cuil. à café d'origan séché*
- *1 cuil. à café de basilic séché finement moulu*
- *2 poivrons verts, coupés en fines lanières*
- *¾ de tasse d'olives Kalamata, dénoyautées et coupées dans la longueur*
- *1 oignon, coupé en fines tranches*
- *50 g de câpres*
- *300 g de feta AOP en petits cubes*
- *Huile d'olive*
- *Sel, poivre fraîchement moulu*

Pour la crème

- *2 petits œufs*
- *80 ml d'huile d'olive*
- *120 g de yaourt grec, égoutté*
- *8 g de levure chimique*
- *220 ml d'eau pétillante naturelle*
- *Poivre fraîchement moulu*

Préparez la garniture. Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients de la garniture, puis laissez reposer 20 min.

Préparez la crème. Dans un grand bol, battez les œufs avec l'huile d'olive. Ajoutez le yaourt, la levure chimique et du poivre, puis mélangez. Incorporez l'eau pétillante et mélangez bien pour obtenir une crème homogène.

Assemblez la tarte. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez le moule. Étalez une feuille de pâte filo sur le plan de travail, badigeonnez-la d'huile d'olive et déposez une cuillerée de garniture au centre. Saupoudrez de graines de sésame. Rassemblez les bords de la feuille avec vos mains pour former un nid, puis placez ce nid dans le moule. Répétez avec les autres feuilles pour remplir tout le moule. Versez uniformément la crème sur les nids dans le moule, en l'étalant avec une cuillère. Enfournez pour 50 min, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

Laissez refroidir à température ambiante avant de servir.