

Tarte fine et croustillante de radis, fromage frais et fines herbes Crème d'ail



Ingrédients pour 6 personnes:

Un paquet de pâte filo, beurre fondu, sucre

Pour la crème d'ail :

100g d'ail épluché, ½ litre de crème, assaisonnement

Pour le fromage :

500g de fromage frais, crème, huile d'olive, assaisonnement, 1 botte d'ail vert, 1 pomme, 2 cébettes

Pour la salade d'herbes :

Mélange d'herbes et de fleurs en fonction de votre jardin, votre cueillette dans la nature ou votre maraicher, fleur de sel, vinaigre balsamique blanc, fleur de sel, huile d'olive

Pour les finitions :

1 radis daïkon

Les fonds de tarte:

Etaler une feuille de pâte filo, la badigeonner de beurre fondu, saupoudrer de sucre et la recouvrir d'une autre feuille.

Renouveler l'opération 4 fois et tailler 6 cercles de 7 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

Parsemer de fleur de sel et cuire au four (10mn à 180°) entre deux plaques de cuisson.

La crème d'ail :

Cuire 10mn l'ail dans 2 verres d'eau avec une pincée de sel.

Ajouter la crème et cuire encore 5mn. Mixer finement pour obtenir un coulis d'ail assez épais.

Le fromage :

Détendre le fromage si nécessaire avec une pointe de crème, d'huile d'olive et assaisonner d'un peu de sel. Ajouter les cébettes, l'ail vert et la pomme coupés en petits dés. Réserver au frais.

La salade d'herbes :

Faire une salade de pluches d'herbes et de pétales de fleurs. Réserver au frais.

Le radis :

Eplucher le radis et le couper en fines rondelles à l'aide d'une mandoline. Les retailer à l'emporte pièce pour obtenir des pastilles de 4cm de diamètre. Réserver dans un saladier d'eau fraîche.

Dressage:

Déposer un fond de crème d'ail au fond de chaque assiette puis dresser dessus un dôme de fromage.

Poser un disque de filo dessus et poser au centre une cuillère de fromage.

Egoutter les rondelles de radis. Dresser une rosace de lamelles de radis en s'appuyant sur le fromage.

Placer au centre un bouquet de salade d'herbes et de fleurs assaisonnées.

Assaisonner de fleur de sel et de quelques gouttes d'huile d'olive.