

# Iucullus succullus



## TARTE FINE AUX MAQUE- REUX ET TOMATES CONFITES

Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 2 heures + 20 minutes  
(Pour 4 personnes)

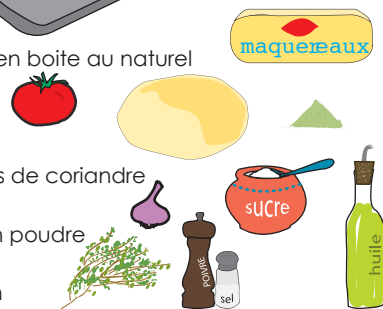
### Les ustensiles :

- 1 plat
- papier de cuisson
- 1 plaque de four
- 1 couteau de cuisine
- 1 planche
- 1 spatule
- 1 pinceau



### Les ingrédients :

- 8 filets de maquereau en boîte au naturel
- 4 tomates bien mûres
- 1 pâte feuilletée
- huile d'olive
- 1 c. à soupe de graines de coriandre
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à café de sucre en poudre
- 1 brin de thym
- sel fin, poivre du moulin



Préchauffe ton four thermostat 5 / 150 °C.

Verse de l'huile d'olive dans un grand plat. Recouvre de la moitié du sel fin, du poivre, du sucre et des graines de coriandre écrasées. Dépose un brin de thym et une gousse d'ail écrasée.

Coupe les tomates en tranches d'un centimètre. Dispose-les à plat, en les faisant se chevaucher dans le plat. Verse dessus un filet d'huile d'olive puis le reste du sel, du poivre, du sucre et des graines de coriandre écrasées.

Enfourne pour deux heures. Surveille régulièrement la cuisson afin que les tomates ne noircissent pas. Une fois bien rôties et confites, sors le plat de tomates du four et laisse-les refroidir.

Augmente la température de ton four, mets-le sur thermostat 7 / 210 °C. Étale la pâte feuilletée et coupe quatre rectangles égaux

dedans. Étale du papier de cuisson sur la plaque puis dépose les morceaux de pâte.

Tu dois pouvoir disposer deux filets de maquereaux côté à côté sur la pâte. Avant le maquereau, dispose les rondelles de tomates confites en les faisant se chevaucher sur la surface du rectangle de pâte.

Conserve bien le jus de cuisson des tomates dans leur plat. Puis, pose deux filets de maquereau, la peau sur le dessus. Saupoudre de sel et de poivre du moulin.

Enfourne et laisse cuire 10-15 minutes. Quand tu sors le plat du four, et juste avant de servir, enduis les filets de poisson de jus de cuisson des tomates à l'aide d'un pinceau : ainsi ils brilleront.