

Tartare du soleil et son crumble au cumin

Recette de Gwendoline Marchand , participante du défi culinaire Facebook 2015 – Gagnante N°5 – Catégorie Plats

▪ 4 Pers.

Ingrédients

- 60 g de beurre
- 60 g de parmesan râpé
- 80 g de farine
- 2 grosses tomates
- 150 g de fraises
- 50 g de cœur de palmier
- 75 grammes d'olives noire et vertes dénoyautés
- 75 g de maïs
- Huile d'olive Tramier
- Vinaigre de framboise
- Cumin

Préparation

Faites fondre 60 g de beurre, ajoutez-y 60 g de parmesan râpé et 80 g de farine ainsi que 2 cuillères à soupe de cumin. Mélangez le tout.

Sur une plaque de cuisson parsemez la pâte et enfournez pendant 20 minutes à 180°C.

Coupez en dés 2 grosses tomates, 150 g de fraises, 50 g de cœur de palmier et 75 g d'olives noires et vertes dénoyautées Tramier. Mélangez le tout dans un saladier avec 75g de maïs.

Assaisonnez d'une vinaigrette d'huile d'olive Tramier et de vinaigre de framboise. Salez et poivrez. Bien mélanger !

Dans un cercle de présentation, déposez au fond des miettes de crumble, ajoutez la salade, tassez le tout puis retirez le cercle.

Décorez avec des olives et des fraises !