

Tarte Bolo

Recette proposée par **Grégory Soulavie**
pour 4 tartes : 2 de 20, 1 de 22 et 1 de 24 cm de diamètre

Pâte brisée

Sel	20 g
Eau	250 g
Farine	1000 g
Beurre	500 g

Nids de spaghettis

Eau	2000 g
Sel	5 g
Spaghettis	200 g
Beurre	250 g

Tomates concassées

Tomates	1000 g
---------	--------

Aubergines et courgettes

Aubergines	1000 g
Huile d'olive	200 g
Courgettes	1000 g
Huile d'olive	200 g

Sauce bolognaise

Oignons jaunes	125 g
Huile d'olive	100 g
Carottes	130 g
Viande hachée de bœuf	400 g
Sel et poivre	QS
Feuilles de laurier	2
Concentré de tomate boîte 4/4	1
Vin rouge	100 g
Sucre	100 g

Appareil à quiche

Œufs	200 g
Sel	10 g
Poivre	6 g
Lait	250 g
Crème liquide	250 g

Montage

- Foncer les cercles avec la pâte brisée.
- Faire précuire avec des noyaux au four à 190°C, environ 12 minutes.
- Gamir le fond de sauce bolognaise.
- Disposer en rosace une rondelle de courgette alternée d'une rondelle d'aubergine.
- Poser les nids de spaghettis sur les rondelles.
- Verser l'appareil à quiche.
- Faire cuire au four à 180°C, environ 25 minutes.

- Dissoudre le sel dans l'eau froide.
- Au batteur, à la feuille, sabler la farine et le beurre.
- Ajouter l'eau salée et mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.
- Filmer et réserver.

Plonger les spaghettis dans l'eau bouillante salée.
Les laisser cuire environ 6 minutes, en remuant régulièrement.
Les égoutter et former des petits nids.
Dans une poêle chaude, les faire frire au beurre.
Réserver sur du papier absorbant.

- Inciser les tomates en croix.
- Les plonger 15 secondes dans de l'eau bouillante, puis dans de l'eau glacée.
- Les peler, les couper en deux et les épépiner.
- Concasser grossièrement la chair.

- Laver et épéucher les aubergines en laissant une bande de peau sur deux.
- Les couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur environ.
- Les laisser dégorger, dans une passoire, environ 1 heure.
- Laver et épéucher les courgettes en laissant une bande de peau sur deux.
- Faire frire les aubergines et les courgettes, séparément à la poêle, dans l'huile d'olive.
- Laisser égoutter sur du papier absorbant.

- Éplucher et couper les oignons en lamelles et les carottes en très fines rondelles.
- Faire suer les oignons à la poêle, dans l'huile d'olive.
- Faire revenir les carottes avec les oignons.
- Ajouter la viande hachée, assaisonner et laisser cuire jusqu'à ce qu'elle se détache.
- Ajouter les feuilles de laurier et le concentré de tomate.
- Laisser revenir 5 minutes.
- Verser le vin rouge, le sucre et incorporer les tomates concassées.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Laisser mijoter et réduire la sauce, environ 20 minutes.

- À la main, au fouet, battre légèrement les œufs.
- Saler et poivrer.
- Incorporer le lait et la crème.

Retrouvez
d'autres recettes INBP
sur www.cannelle.com





INBP

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

accompagnement

formation

conseil

information



Grégory Soulavie

formateur INBP, anime toute l'année :

- Des journées collectives de formation partout en France.
- Des formations directement dans les entreprises.
- Des stages de 3 jours à l'INBP de Rouen :

Du 15 au 17 septembre 2008

"Tartes, quiches et petits fours salés"

Renseignements :
Véronique Guellier
au 02 35 58 17 81

Grégory Soulavie
06 62 67 66 22

www.inbp.com

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032
76171 Rouen cedex 1
Tél. : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86
E-mail : bal@inbp.com

INBP

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie