

TARTE DE TOMATE MULTICORES



CONFEÇÃO

1. Na taça, com a lâmina para amassar/triturar, deite a farinha, a manteiga amolecida e o sal. Misture na velocidade 6 durante 1 minuto. Adicione a gema e as sementes. Selecione o programa Massas P3. Forme uma bola e envolva-a em película aderente, deixe repousar durante 30 minutos no frigorífico. Lave e seque cuidadosamente a taça.
2. Corte as fatias de bacon em pequenos pedaços. Descasque as chalotas e corte-as ao meio. Na taça, com a lâmina picadora, deite as chalotas e pique na velocidade 11 durante 20 segundos.
3. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador, adicione o azeite e o bacon. Selecione o programa Cozedura Lenta P1 a 130°C durante 5 minutos sem a tampa reguladora de vapor. No final do programa, deixe arrefecer.
4. Pré aqueça o forno a 190°C. Lave e corte os tomates ao meio, tempere-os com sal. Estende os 2 terços da massa e coloque a massa numa forma para tarte previamente untada. Pincele a massa com mostarda e deite o bacon estufado. Cubra com os tomates. Estenda a massa restante e corte-a em tiras. Coloque as tiras sobre o tomate de forma cruzada. Regue com um fio de azeite e leve ao forno durante cerca de 30 minutos.

INGREDIENTES

- PARA A MASSA PARA TARTE
- 250 G DE FARINHA DE TRIGO
- 20 G DE SEMENTES DE SÉSAMO
- 20 G DE SEMENTES DE LINHO
- 20 G DE SEMENTES DE GIRASSOL
- 100 G DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 1 GEMA
- 1/2 COPO DE ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL
- PARA O ESTUFADO
- 2 CHALOTAS
- 12 FATIAS DE BACON
- 1 RAMINHO DE ESTRAGÃO
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 5 CL DE VINHO BRANCO
- 1 NOZ DE MANTEIGA PARA UNTAR A FORMA
- 400 G DE TOMATES PEQUENOS DE CORES DIFERENTES (VERDES, AMARELOS)
- SAL
- AZEITE
- 2 COLHERES DE SOPA DE MOSTARDA