Fiouse y tarta de normandia de tomate y queso camembert



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa brisee salee

Sal: A gusto
Yemas: 2 Unidades
Harina 0000: 250 grs.
Manteca fría: 125 grs.

Relleno de cebollas caramelizadas y tomates

Cebollas: 3 Unidades
Agua: 500 cc
Harina de salvado: 100 g
Miga de pan: 1 Taza
Tomates peritas: 10 Unidades
Azucar: 500 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Camembert: 300 g

Relleno de queso crema

Nuez Moscada: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 200 grs.
Queso Crema: 200 grs.

Preparación de la Receta

Masa brisee salee

- Forme un arenado con la *harina* y la *manteca* fría, trabaje primero con un cornet y luego con las manos.

- Una vez arenada la masa forme una corona y coloque en el centro las yemas, sazone con sal y una los ingredientes, luego amase solo unos minutos.
- Envuelva la masa en papel film y deje reposar en la heladera durante 1 hora.

Relleno de cebollas caramelizadas y tomates

- Blanquee solo unos segundos los tomates en agua hirviendo, luego pélelos y retire las semillas.
- Realice un *almíbar* con el agua y el azúcar, luego coloque dentro de este los tomates y lleve a horno mínimo durante 1 ½ hora, retire y deje enfriar.
- Pele y corte las cebollas en pluma, luego colóquelas en una fuente, sazone con sal, pimienta y aceite de oliva y cocine en horno precalentado a 180ºC durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Relleno de queso crema

- Bata los huevos en un bowl hasta romper el ligue, luego incorpore la *crema* de leche junto con el queso *crema*, mezcle bien y sazone con sal, pimienta y nuez moscada.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa, retire de la heladera y trabájela con las manos, una vez que tome temperatura separe en dos partes iguales y estire con un palo de amasar dando forma circular.
- Pinte con *manteca* pomada un molde circular de 20cm de diámetro, coloque luego dentro de este uno de los círculos de masa cubriendo los bordes, tape con papel film y deje descansar nuevamente en la heladera.
- Retire la tarta de la heladera, cubra con papel aluminio y sobre este coloque peso, puede ser porotos, garbanzos, para que la masa no se leve
- Cocine en horno precalentado a 180ºC durante 10 minutos aproximadamente
- Una vez blanqueada la masa rellene con el relleno de queso *crema*.
- Coloque sobre una placa el círculo de masa restante, deje los bordes libres y extienda en el centro las migas de pan, luego la *cebolla* caramelizada y por ultimo las mitades de **tomate** en *almíbar*, sazone con sal y pimienta y levante los bordes dejando el centro al descubierto, humedezca los bordes con agua y espolvoree con *harina* de salvado.
- Cocine ambas en horno precalentado a 180ºC.
- Cocine la tarta rellena de queso *crema* durante 15 minutos.
- Cocine la tarta de tomates durante 30 minutos, retire y coloque trozos de queso camembert, lleve nuevamente al horno hasta que se funda y retire.

Presentación

- Espolvoree la tarta de tomates con *tomillo* y corte en porciones.
- Desmolde la tarta de queso *crema* y corte en porciones.
- Presente ambas en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fiouse-y-tarta-de-normandia-de-tomate-y-queso-camembert