



Tomato Brunch Tart

with Crispy Bacon

50 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Wash and dry all produce.

Bust out

2 Baking sheets, medium bowl, measuring spoons, tongs, zester, parchment paper, large non-stick pan, paper towels, whisk

Ingredients

	2 Person
Bacon Strips	100 g
Puff Pastry	340 g
Beefsteak Tomato	340 g
Thyme	7 g
Shallot	100 g
Garlic, cloves	2
Lemon	1
Baby Heirloom Tomatoes	113 g
Feta Cheese, crumbled	½ cup
Chives	7 g
Sour Cream	3 tbsp
Sugar*	¼ tsp
Salt and Pepper*	
Oil*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F, as size may vary.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep and bake puff pastry

- Unroll **pastry**, discarding the wax paper, then place on a parchment-lined baking sheet. Use a paring knife to score a ½-inch border around **pastry**. (NOTE: Make sure not to cut all the way through.)
- Prick inside of **pastry** all over with a fork.
- Bake in the **bottom** of the oven, rotating the sheet halfway through, until **pastry** is golden-brown and cooked through, 24-26 min.
- Place in the fridge on a wire rack until cooled completely.



3 Roast tomatoes and make sauce

- Add **beefsteak tomatoes, shallots, thyme, garlic cloves** and **1 ½ tsp oil** to another parchment-lined baking sheet. Season with **¼ tsp salt** and **¼ tsp pepper**, then toss to combine.
- Bake in the **middle** of the oven until **tomatoes** soften and release some of their juices, 18-20 min.
- Transfer **roasted garlic cloves** to a medium bowl, then gently mash with the back of a fork.
- Add **sour cream, feta, half the chives, ½ tsp lemon zest, 1 tsp lemon juice** and **¼ tsp sugar** to the bowl with **garlic**. Season with **salt** and **pepper**, then whisk until well-combined, 1 min.



2 Prep ingredients

- Meanwhile, cut **beefsteak tomatoes** into ½-inch rounds.
- Halve **baby tomatoes**, then season with **salt** and **pepper**.
- Thinly slice **chives**.
- Strip **1 tbsp thyme leaves** from stems, then roughly chop.
- Peel, then halve **shallots** lengthwise, then cut into ⅛-inch half-moons.
- Peel **garlic**.
- Zest, then juice **half the lemon**. Cut **remaining lemon** into wedges.



4 Cook bacon, assemble and serve

- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **bacon**. Cook, flipping occasionally, until crispy, 5-7 min.**
- Remove the pan from heat. Using tongs, transfer **bacon** to a paper towel-lined plate. Set aside.
- When **tart base** is fully cooled, spread **feta sauce** on top, then spoon **roasted tomato mixture** over top.
- Sprinkle with **baby tomatoes** and **remaining chives**.
- Cut **tart** into squares.
- Serve **crispy bacon** alongside.

Tarte à la tomate pour le brunch

avec bacon croustillant

50 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pince de cuisine, zesteur, papier parchemin, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, fouet

Ingrédients

	2 personnes
Tranches de bacon	100 g
Pâte feuilletée	340 g
Tomate beefsteak	340 g
Thym	7 g
Échalote	100 g
Ail	2
Citron	1
Petites tomates anciennes	113 g
Feta, émietté	½ tasse
Ciboulette	7 g
Crème sure	3 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé
Sel et poivre*	
Huile*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer et cuire la pâte feuilletée

- Dérouler la **pâte**, puis jeter le papier ciré. Disposer la **pâte** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Avec un couteau à parer, découper en surface une bordure de 1,25 cm (½ po) tout autour de la **pâte**. (**REMARQUE** : Attention de ne pas découper au travers de la pâte.)
- Avec une fourchette, piquer la **pâte** sur toute sa surface.
- Cuire dans le **bas** du four de 24 à 26 min, en retournant la plaque à mi-cuisson, jusqu'à ce que la **pâte** soit dorée et entièrement cuite.
- Placer au frigo sur une grille, jusqu'à refroidissement complet.



3 Rôtir les tomates et faire la sauce

- Sur une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, ajouter les **tomates beefsteak**, les **échalotes**, le **thym**, l'**ail**, **1 ½ c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sel**, puis **poivrer**. Bien remuer.
- Cuire au **centre** du four de 18 à 20 min, jusqu'à ce que les **tomates** ramollissent et libèrent de leur jus.
- Transférer les **gousses d'ail rôties** dans un bol moyen et les écraser délicatement avec le dos d'une fourchette.
- Dans le bol avec l'**ail**, ajouter la **crème sure**, le **feta**, la **moitié** de la **ciboulette**, **½ c. à thé de zeste**, **1 c. à thé de jus de citron** et **¼ c. à thé de sucre**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger au fouet pendant 1 min.



2 Préparer les ingrédients

- Entre-temps, couper les **tomates beefsteak** en tranches de 1,25 cm (½ po). Couper les **petites tomates** en deux, puis **saler et poivrer**.
- Émincer la **ciboulette**.
- Détacher **1 c. à soupe de feuilles de thym** des branches, puis les hacher grossièrement.
- Peler l'**échalote**, la couper en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,3 cm (⅛ po).
- Peler les **gousses d'ail**.
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.



4 Cuire le bacon, assembler et servir

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 5 à 7 min, en le retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu. Avec une pince de cuisine, réserver le **bacon** dans une assiette recouverte d'un essuie-tout.
- Lorsque la **pâte** sera refroidie, napper de **sauce au feta**, puis garnir du **mélange de tomates rôties**.
- Parsemer de **petites tomates** et du **reste** de la **ciboulette**.
- Couper la **tarte** en carrés, et servir avec le **bacon croustillant**.