



Pour 12 personnes

Pâte levée

1 tasse (250 ml) d'eau tiède

1 c. à soupe de levure sèche à action rapide

3 1/2 tasse (525 g) de farine

1 c. à café de sel

1 c. à soupe de thym frais, haché

1 tasse (250 g) de beurre, froid coupé en morceaux

2 oeufs battus

Dans un petit bol, combiner l'eau et la levure. Laisser reposer 5 minutes pour dissoudre la levure.

Combiner, dans le bol du batteur sur socle, muni du fouet plat, la farine, le sel et le thym haché.

Ajouter les morceaux de beurre et mélanger pour obtenir une pâte d'une consistance granuleuse. Les morceaux de beurre deviendront presque invisibles.

Creuser un puits au centre de la pâte et y verser la levure dissoute et les œufs battus.

Mélanger juste assez pour que la pâte soit homogène. Couvrir le bol de pellicule plastique et laisser la pâte gonfler jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (1 heure environ).

Garniture

2 c. à soupe de beurre

4 gros poireaux, rincés, parés et coupés en deux dans le sens de la longueur, puis émincés finement

Sel et poivre

2 tasses (500 ml) de ricotta

2 c. à soupe de ciboulette hachée finement

2 c. à soupe de thym haché finement

12 petites pommes de terre (rattes), cuites jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis tranchées

Branches de thym pour la décoration

Garniture:

Fondre le beurre dans une grande poêle sur feu moyen et y cuire le poireau de 2 à 3 minutes, en le remuant souvent. Couvrir et baisser le feu et poursuivre la cuisson à feu doux jusqu'à ce que le poireau soit tendre (environ 5 minutes).

Saler et poivrer le poireau, et le laisser refroidir complètement.

Préchauffer le four à 450 F (230 C).

Chemiser une plaque à pizza de papier parchemin. Réserver

Mélanger la ricotta et les fines herbes. Réserver.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte briochée sur une épaisseur de 5 mm et la déposer sur la plaque à pizza en la faisant dépasser de 4 po (10 cm) du rebord.

Étaler le mélange de ricotta, puis les poireaux et terminer par les rondelles de pommes de terre.

Replier la pâte vers le centre puis déposer quelques brins de thym.

Enfourner pour 15 minutes ou jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée et le dessous bien cuit.

Sortir du four et servir aussitôt.