



Ατομικές τάρτες χωρίς ταρτιέρα (galette) με ρεβίθια & ντοματίνια

Μερίδες: 4 ατομικές τάρτες **Χρόνος προετοιμασίας:** 35 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 50-55 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 5-10 λεπτά

Υλικά για τη ζύμη:

- 450 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις & έξτρα για το άνοιγμα της ζύμης
- 2 κ.γλ. αλάτι
- 110 ml ελαιόλαδο
- 200 ml νερό

Υλικά για τη γέμιση:

- 1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, σε λεπτές ροδέλες
- 1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη
- 1 ½ κ.γλ. γλυκιά ή καπνιστή πάπρικα
- ⅓ κ.γλ. πιπέρι καγιέν
- 1 κ.σ. σάλτσα σόγιας
- ½ κ.σ. σιρόπι maple
- 20 ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- [1 κονσέρβα Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό \(400 γρ.\)](#)
- ¼ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

- λίγο σουσάμι, ωμό
- 4 κ.σ. γιαούρτι, της επιλογής μας
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το νερό και ανακατεύουμε με τα χέρια μας μέχρι να σχηματιστεί μαλακή ζύμη. Τυλίγουμε με λαδόκολλα και βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.



- 2) Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σε βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια σε μέτρια φωτιά για 2-3 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.
- 3) Προσθέτουμε το σκόρδο, την πάπρικα και το καγιέν και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Σβήνουμε με την σάλτσα σόγιας και το σιρόπι maple και προσθέτουμε τα ντοματίνια. Αλατοπιπερώνουμε και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά πιέζοντάς τα ελαφρά με την κουτάλα.
- 4) Στραγγίζουμε τα [Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#) (φυλώντας την aquafaba, δηλαδή το νερό τους για [μελλοντικές χρήσεις](#)), τα προσθέτουμε στο τηγάνι και σοτάρουμε όλα μαζί τα υλικά για 2-3 λεπτά ή μέχρι να σωθούν τα πολλά υγρά από τα ντοματίνια. Προσθέτουμε τον μαϊντανό, ανακατεύουμε για 30" και αποσύρουμε από τη φωτιά. Αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει.
- 5) Βγάζουμε τη ζύμη από το ψυγείο, την χωρίζουμε σε 4 ισομεγέθη κομμάτια (περίπου 180-190 γρ.) και ανοίγουμε κάθε ζυμάρι με πλάστη πάνω σε λαδόκολλα, σε δίσκο πάχους 1-2 εκ. και την μεταφέρουμε σε 2 ταψιά φούρνου. Μοιράζουμε τη γέμιση στις 4 τάρτες: την απλώνουμε στην επιφάνεια της ζύμης, αφήνοντας περιθώριο στις άκρες και διπλώνουμε γύρω γύρω τη ζύμη. Λαδώνουμε ελαφρώς το "γείσο" της κάθε τάρτας και πασπαλίζουμε με λίγο ωμό σουσάμι.
- 6) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στον αέρα για 40-50 λεπτά. Σερβίρουμε τις τάρτες χλιαρές ή σε θερμοκρασία δωματίου, με λίγο γιαούρτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.