



## Tarte veggie aux tomates colorées et ricotta

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 6 personnes

### **Ingrédients**

*Pour la pâte brisée*

- 180 g de beurre pommade
- 5 cl de lait
- 1 c. à c. de sucre
- 1 c. à c. de sel fin
- 1 jaune d'œuf Mas d'Auge Bio
- 50 g de poudre d'amande
- 200 g de farine

*Pour la garniture*

- 2 œufs Mas d'Auge Bio
- 250 g de ricotta
- 50 g de parmesan râpé
- 5 cl de crème liquide
- 200 g de tomates cerises colorées
- Quelques feuilles de basilic finement émincées
- Sel, poivre

1. Préparez la pâte : à l'aide d'un robot, mélangez le beurre, le lait, le jaune d'œuf, le sel et le sucre jusqu'à obtenir une préparation homogène.
2. Incorporez la farine et la poudre d'amandes, puis travaillez rapidement le mélange.
3. Façonnez la pâte en boule et placez-la au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
4. Abaissez la pâte dans un moule préalablement beurré et fariné de 25 cm de diamètre, piquez le fond de tarte à la fourchette, puis placez le fond de tarte au congélateur pendant 30 minutes.
5. Faites cuire à blanc dans un four préchauffé à 180°C pendant une dizaine de minutes.
6. Pendant ce temps, fouettez les œufs en omelette, ajoutez la crème, la ricotta, le parmesan et le basilic et fouettez jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Assaisonnez de sel et poivre.
7. Répartissez la préparation sur le fond de tarte et poursuivez la cuisson pendant 25 minutes. Laissez refroidir complètement.
8. Au moment de servir, coupez les tomates cerises en 2 ou en 4 selon leur taille et répartissez-les au centre de la tarte. Décorez de basilic frais, de pistaches concassées et arrosez le tout d'un filet d'huile d'olive.
9. Servez sans attendre.