



Tarte feuilletée chèvre et tomates

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

- 1 Pâte Feuilletée Tarte en Or® Sans Huile de Palme Herta®
- 8 grosses tomates bien mûres
- 4 crottins de chèvre demi-secs
- 40 g de pignons de pin
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café d'origan
- 10 feuilles de basilic
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

1. Préchauffez le four Th. 7/8 (220 °C). Lavez, pelez et coupez en 2 les tomates. Videz-les et posez-les sur un papier absorbant.
2. Déroulez et étalez la pâte dans votre moule en conservant la feuille de cuisson.

3. Lavez et hachez les feuilles de basilic. A l'aide d'une fourchette, écrasez les crottins de chèvre et mélangez-les avec l'origan, le basilic et 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez.
4. Disposez les demi-tomates sur le fond de pâte, répartissez le fromage de chèvre aux herbes et saupoudrez de pignons.
5. Faites cuire la tarte environ 25 minutes et arrosez-la du reste d'huile d'olive avant de servir.

Astuce

Pour peler facilement vos tomates, faites une croix à la base de chaque tomate avec la pointe d'un couteau. Plongez-les dans l'eau bouillante pendant 30 secondes et rafraîchissez-les un instant dans un saladier rempli d'eau froide.