

alimentarium



**Prendre le large en
cuisinant**

Prendre le large en cuisinant

Tarte aux tomates cerises

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

640 g de farine

320 g de beurre

160 ml d'eau

12 g de sel

1 kg de tomates cerises

240 g d'œuf

320 ml de crème

80 g de fromage frais aux herbes

80 g de ciboulette

40 g de moutarde

4 pincées de sel et poivre

Mise en place

1. Réaliser la pâte brisée, mettre la farine et le sel dans une terrine, y ajouter le beurre en petits cubes et mélanger.
2. Ajouter l'eau et mettre la pâte au frais.
3. Préchauffer le four à 200°.
4. Couper les tomates cerises en deux et ciseler la ciboulette.
5. Casser l'œuf, le battre, ajouter le fromage frais aux herbes, la moitié de la moutarde, la crème, la ciboulette, saler et poivrer.
6. Étaler la pâte sur une plaque à gâteau recouverte de papier cuisson, moutarder le fond de pâte et piquer la pâte avec une fourchette.
7. Disposer les tomates (face plate et ouverte contre le haut), verser la liaison.
8. Enfourner le gâteau et cuire à 190° environ 30 minutes.

Bonne dégustation !
Fabienne