

TARTE TOMATE AMANDE ET RICOTTA

Produits



Tomate tranchée
700g Florette

Ingrédients

- 1,4Kg de tomate tranchée Florette
- 400g de pâte feuilleté
- 150g de beurre
- 100g d'œufs
- 100g de ricotta
- 80g de poudre d'amande
- 60g de chapelure
- 40g de parmesan râpé
- 3 gousses d'ail
- 10 pces d'olives noires
- 3 branches de thym frais
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 pincée de cumin
- Sel et poivre



Astuce du chef !

Vous pouvez également utiliser de l'origan
pour une touche plus italienne.



Plat principal



10 portions



1h10 min

Les étapes de préparation

1. Préchauffer le four à 190°C.
2. Abaisser la pâte feuilletée et foncer un cercle ou un moule à tarte de 30cm.
3. Crémier le beurre, ajouter les œufs, fouetter. Ajouter les amandes en poudre, la chapelure, l'ail hachée, la ricotta, le parmesan, le cumin, la moutarde, la moitié du thym effeuillé une bonne pincée de sel et quelques tours de moulin à poivre.
4. Etaler les tomates sur la plaque du four et les faire précuire 10 min.
5. Garnir le fond de tarte de la préparation à l'amande puis y dresser en rosace les tomates en les serrant bien.
6. Parsemer du thym restant, des olives noires et d'un filet d'huile d'olive.
7. Cuire 50min à 190°C. A déguster tiède.