TARTE AU CHÈVRE ET TOMATES

INGRÉDIENTS

- 300 g de pâte brisée salée
- 1 bûche de fromage de chèvre
- 1 cuillère à soupe de ciboulette fraîche
- 2 cuillères de moutarde
- 3 tomates rondes
- 1 dl de crème double
- 1 dl de lait
- 2 œufs.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Monder les tomates (*) et couper en rondelles.

Piquer le fond de pâte pour éviter tout gonflement à la cuisson et badigeonner de moutarde.

Saupoudrer de thym sec ou de ciboulette fraîche ciselée selon la saison.

Disposer les rondelles de chèvre et de tomates. Mélanger les œufs, le lait et la crème au fouet.

Saler, poivrer.

Verser le mélange œuf + crème + lait.

Cuire à 180°C pendant 30 minutes.

- *Pour monder les tomates : Avec un petit couteau, faites une incision en forme de croix dans la peau des tomates, à l'opposé du pédoncule. Plongez les tomates 30 secondes dans une eau bouillante puis refroidissez-les aussitôt dans de l'eau glacée. Vous pourrez ensuite les peler facilement.*