

Tarte multicolore aux Tomates

Ingédients :

Pour la tapenade

- 120 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 c à café de câpres
- 10 cl d'huile d'olive
- Poivre du moulin

Pour la tarte

- 1 pâte brisée
- 100 g de tapenade verte
- 500 g de tomates multicolores
- 50 g de parmesan
- 30 g de pignons de pin
- 3 brins de basilic
- Sel, poivre du moulin

Préparation

👤 4 pers ⏱ 15 min 📅 20 min

1. Préchauffez le four à 210° C.
2. Découpez les tomates en tranches fines, déposez-les sur du papier absorbant et salez. Réalisez des copeaux de parmesan à l'aide d'un économe.
3. Etalez la pâte en rond ou en rectangle, et déposez-la sur une plaque allant au four couverte de papier sulfurisé.
4. Mettez les olives égouttées dans le bol du mixer. Ajoutez les câpres et poivrez puis mixez en versant l'huile d'olive en filet par l'ouverture du couvercle, comme pour monter une mayonnaise.

5. Etalez la préparation en laissant un bord de 1cm tout autour. Répartissez les tomates et parsemez de pignons de pin. Enfournez dans le bas du four et laissez cuire pendant 20 min.
6. Sortez la tarte du four, poivrez, parsemez de parmesan et de feuilles de basilic. Servez immédiatement.

Bon appétit les AfficioNetto !