

TARTE FINE AUX TOMATES CERISES ET TAPENADE



Pour 8 personnes

Ingrédients :

1 kg de tomates cerises

1 rouleau de pâte feuilletée ou brisée

2 petits pots de tapenade noire

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 jaune d'œuf

quelques feuilles de basilic frais pour la décoration

sel et poivre

Préchauffer le four à th 7 (210°). Dérouler le rouleau de pâte feuilletée ou brisée bien froide sur une plaque de cuisson à four en laissant le papier sulfurisé.

Piquer le fond de pâte et dorer les bords au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Cuire à blanc au four jusqu'à ce que la pâte soit dorée (environ 20 minutes). Sortir du four et laisser tiédir.

En parallèle, équeuter les tomates, les laver et les essuyer.

Mettre les tomates cerises à revenir doucement dans une poêle à fond épais avec un peu d'huile en les remuant délicatement pour qu'elles soient un peu cuites, mais sans que la peau éclate. Saler et poivrer.

Tartiner la pâte cuite et tiède d'une fine couche de tapenade noire, disposer les tomates cuites bien serrées dessus. Saupoudrer de sucre et faire caraméliser 5 minutes sous le gril du four.

Décorer de feuilles de basilic et servir sans attendre.

Maryse Madec / 25 avril 2024