

Tarte à la tomate & au basilic

Préparation : 25 min · Cuisson : 45 min

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 130g de concentré de tomate
- 5 belles tomates
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 20g de feuilles de basilic
- 25g d'huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation

1. : 1 pâte feuilletée pur beurre (si faite maison, prévoyez 250 à de pâte) 1 tube de concentré de tomate
() Environ 5 belles tomates (variété ancienne type cœur de bœuf, ça ne fonctionnera pas avec des tomates grappe) 1 cuillère à soupe de sucre de feuilles de basilic d'huile d'olive Sel & poivre
Recette : Etalez la pâte sur une plaque de cuisson, piquez-la avec une fourchette et enfournez-la dans le four préchauffé à 190°C pour une dizaine de minutes afin de la précuire.
2. Pendant ce temps, épluchez les tomates et coupez-les en tranches d'environ 1cm d'épaisseur, en retirant les pépins et la partie liquide.
3. Quand la pâte est précuite, étalez le concentré de tomate dessus, puis ajoutez les tomates tranchées en faisant attention à ne pas laisser d'espace vide.
4. Enfourez à nouveau la tarte pour 25 minutes de cuisson, ou jusqu'à ce que le dessous de la tarte commence à dorer.
5. Pendant ce temps, hachez le basilic finement et mélangez-le à l'huile d'olive, puis salez et poivrez le mélange selon vos goûts.
6. Quand la tarte commence à dorer dessous, sortez-la du four.
7. Saupoudrez-la avec la cuillère de sucre en poudre, puis étalez l'huile d'olive au basilic dessus.
8. Enfourez à nouveau pour une dizaine de minutes de cuisson, jusqu'à ce que la tarte soit dorée et les tomates bien cuites.
9. Faites-la refroidir sur grille avant de vous régaler !