



# Tarte tomate et chèvre

## Ingrédients

- 1 pâte brisée (voir fiche recettes de base ou une pâte toute prête)
- 3 tomates
- 1 fromage de chèvre en bûchette affiné (type Sainte Maure)
- 1 fromage de chèvre frais en pyramide (type Valençay)
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 0,10 l de lait
- 2 œufs
- Sel et poivre

## Matériel

- 1 moule à tarte
- 1 assiette
- 1 fourchette
- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 couteau
- 1 planche à découper
- Du papier essuie-tout
- 1 verre mesureur

## Technique

- Préchauffer le four.
- Laver les tomates et les essuyer.
- Tailler les tomates et le fromage de chèvre en rondelles.
- Etaler la pâte à tarte et la disposer dans le moule.

- Recouvrir le fond de la tarte avec les tomates et le fromage.
- Ecraser le fromage frais à la fourchette dans l'assiette.
- Dans le saladier, mélanger le fromage de chèvre en pyramide écrasé, la crème fraîche, les œufs entiers, le lait, le sel et le poivre pour obtenir une crème bien lisse.
- Verser la préparation dans le moule.
- Mettre au four et laisser cuire 30 minutes environ.

## Truc du chef

- Les tomates et le fromage remontent à la surface : c'est normal !

## Suggestions

- La tarte se déguste chaude ou froide.
- On peut réaliser cette tarte sans tomate.
- On peut compléter la garniture avec de la menthe fraîche hachée et/ou des noisettes effilées.

