



Les plats principaux

Tarte aux tomates

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
2 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
500 grammes de tomates (colorées)
2 jeunes oignons (en anneaux)
poignée feuilles de basilic
poignée feuilles d'origan
6 anchois (filets)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 190°C. Déroulez la pâte, déposez-la sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faites des petits trous avec une fourchette. Pliez 1 cm du bord vers l'intérieur. Saupoudrez dessus 2/3 du Parmesan et enfournez 15 minutes.

Hachez finement les anchois. Coupez les tomates en tranches. Laissez fondre les anchois dans un peu d'huile d'olive. Déposez dedans les tranches de tomates puis poivrez. Laissez cuire 1 minute. Répartissez les tomates sur le fond de tarte et cuisez encore une fois 10 minutes.

Saupoudrez le reste du fromage par-dessus. Décorez avec les fines herbes fraîches et les jeunes oignons.

Ustensiles de cuisine

Four

