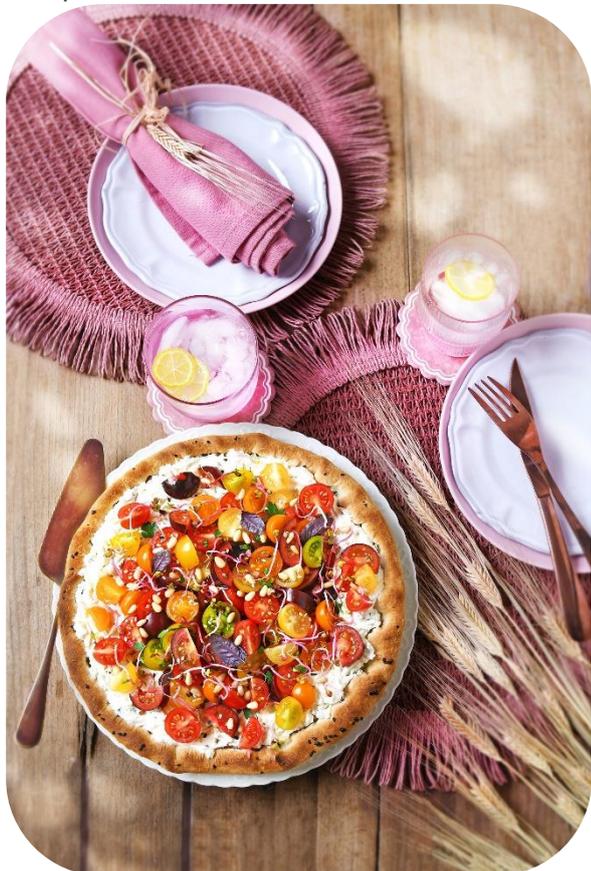


TARTE AU FROMAGE FRAIS ET TOMATES MULTICOLORES

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes



Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 450 g de fromage frais
- 500 g de tomates multicolores
- 1 échalotte
- 10 brins de ciboulette
- 5 brins de persil
- 1/2 gousse d'ail
- 1 branche de basilic
- Le jus d'un demi-citron
- 1 cuillère à soupe de pignons de pins
- 1 cuillère à café de graines de sésame
- Quelques pousses de radis

Préchauffez le four à 180°C.

Placez la pâte brisée dans un moule à tarte, piquez le fond avec une fourchette, remplissez de billes de cuisson et cuire à blanc pendant 25mn. Laissez refroidir totalement avant le montage.

Dans un saladier, mélangez le fromage frais avec : l'échalotte, le persil, la ciboulette, finement ciselés, pressez l'ail, salez, poivrez et bien mélanger.

Étaler cette préparation sur le fond de tarte cuit et froid.

Lavez les tomates, séchez-les et coupez-les en deux ou quatre selon leur taille, arroser d'un filet de citron et un filet d'huile d'olive, salez, poivrez et mélanger avant de les déposer sur la tarte. Parsemez de pignons de pin, de basilic, pousses de radis et sésame, servir bien frais.

Astuce : si vous souhaitez réaliser cette entrée comme plat principal, vous pouvez ajouter, à votre préparation au fromage frais, une boîte de sardines au citron ou de maquereaux à la moutarde.