

TARTES FINES AU YAOURT ET TOMATES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes



Ingrédients

500 g de tomates mélangées
350 g de farine
3 yaourts fermes au lait entier (375 g)
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 œuf
50 g d'emmental râpé
2 c. à soupe de ciboulette ciselée
Sel, poivre

Lavez les tomates, coupez-les en rondelles ou en deux selon leur taille, disposez-les dans une passoire, salez généreusement et laissez égoutter le temps de préparer le reste.

Préparez la pâte : versez la farine dans un saladier et placez au centre deux yaourts, l'huile et 1 c. à café de sel. Mélangez pour obtenir une boule de pâte molle. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Étalez la pâte sur le plan de travail bien fariné en un rectangle de 30x40cm environ. Piquez-la à l'aide d'une fourchette, coupez 4 bandes et disposez-les sur une plaque de cuisson.

Mélangez le yaourt restant avec l'œuf, le fromage râpé, la ciboulette, du sel et du poivre et étalez ce mélange sur les bandes de pâte en laissant une petite bordure. Disposez les rondelles de tomates égouttées sur les tartes. Mettez à cuire au four à 210°C pendant 20 à 30 minutes.

Astuce : servez les tartes chaudes ou froides en parsemant de ciboulette.

Recette et stylisme : Annelise Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel