



Tarte fine à la tomate

Lavez, essorez et ciselez le basilic. Mettez-le dans un bol avec le concentré de tomate. Ajoutez 8 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mélangez bien cette préparation pour que tous les arômes se lient. Réservez.



Préchauffez le four à 210°C (th.7). Déroulez la pâte feuilletée dans un plat avec le papier de cuisson.



Lavez les tomates et coupez-les en rondelles assez fines. Badigeonnez la pâte feuilletée d'une couche épaisse de concentré de tomate au basilic.



Recouvrez le concentré de rondelles de tomate en les faisant se chevaucher. Salez et versez un dernier filet d'huile d'olive sur les tomates. Enfourez 25 minutes.



Mon conseil

Je retire les graines des tomates, je les éponge sur du papier absorbant ou je choisis des tomates type « cœur de bœuf » bien en chair.

Mon menu

Accompagnement :
• salade verte
• poêlée de légumes de saison
Accord vin :
• rosé

Mon marché

Appuyez sur la tomate, il ne doit pas y rester la trace du doigt.
Saison :
• de juin à septembre.

Poissons et crustacés



- Poissons et crustacés
- Viandes
- Volailles et lapin
- Légumes, pâtes et riz
- Gâteaux et mignardises
- Crèmes et desserts aux fruits



Tarte fine à la tomate

Lavez, essorez et ciselez le basilic. Mettez-le dans un bol avec le concentré de tomate. Ajoutez 8 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mélangez bien cette préparation pour que tous les arômes se lient. Réservez.



1

Mon conseil

Je retire les graines des tomates, je les éponge sur du papier absorbant ou je choisis des tomates type « cœur de boeuf » bien en chair.



2

Préchauffez le four à 210°C (th.7). Déroulez la pâte feuilletée dans un plat avec le papier de cuisson.



3

Lavez les tomates et coupez-les en rondelles assez fines. Badigeonnez la pâte feuilletée d'une couche épaisse de concentré de tomate au basilic.



4

Recouvrez le concentré de rondelles de tomate en les faisant se chevaucher. Salez et versez un dernier filet d'huile d'olive sur les tomates. Enfourez 25 minutes.

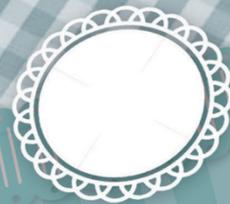
Mon marché

Appuyez sur la tomate, il ne doit pas y rester la trace du doigt.
Saison :
• de juin à septembre.

Mon menu

Accompagnement :
• salade verte
• poêlée de légumes de saison
Accord vin :
• rosé

Poissons et crustacés



Scapourcia

Scapourcia

Poissons et crustacés

Viandes

Volailles et lapin

Légumes, pâtes et riz

Gâteaux et mignardises

Crèmes et desserts aux fruits