



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.

Tarte salée

Tarte fine à la tomate



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 4 grosses tomates
- 2 grosses boîtes de concentré de tomate
- 1 bouquet de basilic
- 10 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel

Voici une entrée toute simple et délicieuse qui ne manquera pas d'enseigner votre assiette le temps d'un repas. Une tarte très goûteuse à déguster du bout des doigts.

Préparation 10 min. • Cuisson 25 min. • Difficulté ★ • Coût €

Tartes et cakes salés

Poissons et crustacés

Vieilles

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.



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 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 boeuf » 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.

Tarte salée



Préparation 10 min. • Cuisson 25 min. • Difficulté ★ • Coût €

Tarte fine à la tomate

Voici une entrée toute simple et délicieuse qui ne manquera pas d'ensoleiller votre assiette le temps d'un repas. **Une tarte très goûteuse à déguster du bout des doigts.**

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 4 grosses tomates
- 2 grosses boîtes de concentré de tomate
- 1 bouquet de basilic
- 10 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel

- Tartes et Tartes salées
- Poissons et Poissons et fruits de mer
- Vianilles
- Volailles et lapin
- Légumes, pâtes et riz
- Gâteaux et mignardises
- Crèmes et desserts aux fruits