

Recette SALÉE

Nombre de personnes : 8 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn - Difficulté : Facile



Tarte croustillante aux tomates et parmesan

> Préparation

- Laver et couper les tomates en rondelles, les saler et les laisser égoutter une demi-heure dans une passoire.
- Badigeonner les feuilles de brick avec un pinceau d'huile d'olive des deux côtés, les superposer et les mettre dans un moule à tarte d'environ 24 cm de diamètre.
- Parsemer le fond de tarte de parmesan, ajouter les 3/4 du thon émietté, les câpres, la moitié des olives émincées, le basilic ciselé.
- Disposer les rondelles de tomates sur le dessus, parsemer du reste d'olives émincées, et assaisonner de thym et de poivre.
- Mettre au four préchauffé à 180°C pendant une vingtaine de minutes, puis les 5 dernières minutes à 200°C.
- Sortir la tarte du four, ajouter le reste du thon émietté sur le dessus, arroser d'un filet d'huile d'olive (facultatif) et décorer de basilic et servir aussitôt.

Ingrédients

- 600 g de tomates
- 250 g de thon
- 60 g de parmesan râpé
- 4 câc de câpres
- 1 douzaine d'olives noires
- 4 feuilles de brick
- 2 brins de basilic
- thym
- huile d'olive
- sel, poivre