



Fine tarte aux tomates, basilic et crottin



Amuse-bouche



Four



4



30 min

Ingrédients

- 4 Crottins
 - 250 g de pâte feuilletée
 - 4 grosses tomates
 - 100 g de tapenade
 - 3 oignons
 - 1 dl d'huile d'olive
 - Sel et poivre
 - 1 jus de citron
 - 1 botte de basilic
-
- ▶ Etalez la pâte feuilletée finement.
 - ▶ Coupez-la en 4 disques de 14 cm de diamètre. Réservez.
 - ▶ Pour le coulis de basilic :
 - ▶ Mixez pendant 2 minutes à l'aide d'un robot ménager les feuilles de basilic, le jus de citron, 1 dl d'huile d'olive, sel et poivre.
 - ▶ Epluchez les oignons, émincez-les et faites-les étuver à feu doux.
 - ▶ Assaisonnez.
 - ▶ Tranchez les tomates en fines lamelles.
 - ▶ Pour la tarte :
 - ▶ Posez les 4 disques de pâte feuilletée sur une plaque de four.
 - ▶ Etalez une fine couche de tapenade puis d'oignons confits.
 - ▶ Recouvrez de fines lamelles de tomates.
 - ▶ Salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile d'olive.
 - ▶ Faites cuire au four 15 à 20 minutes à 210°.
 - ▶ Faites cuire les fromages de chèvre au four 5 à 6 minutes.
 - ▶ Posez un chèvre chaud par tarte et arrosez avec le coulis de basilic.



Bordeaux (blanc) entre-deux-mers

Maryse Desbois

Publié sur le site de l'Earl les Chênes : <http://perso.wanadoo.fr/earl.leschenes/cariboost1/>

Le lundi 12 septembre 2005.