

Tarte feuilletée arlequin aux tomates cerises

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes:

1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
500 g de tomates cerises
200 g de fromage de chèvre frais (type Petit Billy)
2 belles c à s de pesto génois
2 belles c à s de tapenade
6 brins de basilic
1 jaune d'œuf
2 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Couper les bord du cercle de pâte pour en faire un carré, la mettre sur une plaque à four et ourler les bords. Badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf dilué avec 1/2 c à c d'eau. Piquer toute la surface de la pâte avec les dents d'une fourchette et cuire 20 mn à four préchauffé à 180°.

Rincer et sécher les tomates cerises. Chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir les tomates quelques minutes (3-4) en les mélangeant dans l'huile chaude. Saler légèrement et poivrer. Égoutter les tomates sur du papier absorbant.

A la sortie du four laisser refroidir le fond de pâte feuilletée.

Mixer la moitié du fromage de chèvre avec le pesto.

Au moment de servir tartiner le fond de tarte en alternant des bandes de fromage de chèvre au pesto et de fromage de chèvre nature. Recouvrir d'une fine couche de tapenade et ranger les tomates cerises sur le dessus. Décorer de feuilles de basilic et servir aussitôt.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>