



Tarte à la tomate et ricotta

Ingrédients

pour la pâte

250 gr de farine

75 gr de beurre demi-sel

50 gr de ricotta

50 ml d'eau

pour la garniture

3 belles tomates coupées en tranches

2 cs de moutarde

200 gr de ricotta **j'ai mis le pot entier**

2 oeufs

100 ml de crème fraîche

1 cs d'huile d'olive

sel

poivre **aux baies**

basilic

30 gr parmesan je n'ai pas pesé

Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients

Former une boule et mettre au frais 1 heure

Etaler la pâte et en foncer un moule à tarte de 28 cm

Précuire à blanc une quinzaine de minutes dans un four préchauffé à 180°

Badigeonner la pâte avec la moutarde

Déposer les tranches de tomates

Dans un saladier mélanger la ricotta avec les oeufs

Ajouter la crème et l'huile

Saler et poivrer

Mettre le basilic

Verser le mélange sur les tomates

Parsemer de parmesan

Cuire environ 40 mn