

TARTE BRIOCHEE LEGERE TOMATES, JAMBON SEC

(Aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 8 personnes :

Pâte briochée

- 300 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure déshydratée
- 3 càs d'huile d'olive
- thym
- pignons de pin

Garniture

- 2 càs de fromage blanc 20 % (allégé possible)
- 2 càs de crème épaisse allégée
- 1 blanc d'oeuf
- tomates coupées en 4
- fines tranches de jambon sec
- petites bouchées chèvre, ail et fines herbes
- 1 pincée de piment d'espelette
- pignons de pin
- sel, poivre, pavot

Dans un saladier, verser la farine, le sel. Mélanger et ajouter la levure, les pignons, le thym. Mélanger et ajouter l'huile d'olive. Malaxer et ajouter un peu d'eau jusqu'à former une boule. Laisser lever à température ambiante.

Lorsque la pâte a bien levé, étaler sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Dans un saladier, mélanger le fromage blanc avec la crème et la ciboulette. Saler, poivrer. Ajouter une pincée de thym puis délicatement le blanc monté en neige. Étaler cette préparation sur le fond de pâte. Déposer les quartiers de tomates, les lamelles de jambon sec et les bouchées de fromage. Saupoudrer de pignons de pin, de piment d'espelette et de graines de pavot.

Faire cuire dans un four th.6. 40 min env.

Servir chaud avec une salade verte

