

Tarte aux tomates cerises semi-séchées et à la mozzarella (pâte brisée à l'huile d'olive)



Aujourd'hui je vous propose une succulente tarte salée (qui est une création) aux tomates cerises semi-séchées et à la mozzarella, une tarte bien savoureuse. Pour cette tarte, j'ai opté pour une pâte brisée à l'huile d'olive dans laquelle il y a de la farine complète, ce qui donne un petit goût vraiment très bon en plus. Cette tarte était vraiment délicieuse, la mozzarella et les tomates cerises semi-séchées se marient bien évidemment très bien (comme toujours ^^). Une tarte qui nous rappelle l'été.

**Pour une tarte d'environ 4 à 6 personnes**

**Ingrédients:**

**Pour la pâte:**

150g de farine blanche

50g de farine complète

2 pincées de sel

4c. à soupe d'huile d'olive

10g de levure de boulanger fraîche

**Pour la garniture:**

140g de mozzarella

180g de tomates cerises semi-séchées à l'huile

2 oeufs

15cl de crème liquide entière

15cl de lait

1c. à soupe de basilic ciselé

2 pincées de sel

Poivre

**Préparation:**

**Préparez la pâte:**

Dans un saladier, mélangez les farines avec le sel. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez.

Versez de l'eau petit à petit tout en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte homogène qui ne colle plus aux mains.

Emballer la pâte dans un film alimentaire et entreposez au frais au moins 30min.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte. Foncez un moule à tarte, piquez-en le fond à l'aide d'une fourchette. Couvrez le fond de pâte d'une feuille de papier sulfurisé et déposez dessus des billes de céramique.

Faites cuire à blanc pendant 15min. A la sortie du four, laissez le four allumé et laissez refroidir le fond de tarte avant de retirer les billes de céramique ainsi que la feuille de papier sulfurisé.

**Préparez la garniture:**

Une fois le fond de tarte refroidi, déposez dessus les tomates cerises préalablement égouttées. Coupez la mozzarella en dés et déposez-les aussi sur le fond de tarte.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le lait et la crème. Ajoutez le basilic, le sel et le poivre. Mélangez bien puis versez cet appareil sur le fond tarte.

Enfournez pour 25 à 30min, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

Servez chaud, tiède ou froid.