

Tarte rustique aux tomates cerise



Pour aujourd'hui je vous propose une délicieuse tarte rustique aux tomates cerise, c'est une tarte très simple qui mêle les saveurs du comté, des tomates et de l'épeautre, une association vraiment exquise. J'ai fait une pâte brisée toute simple auquel j'ai remplacé la farine blanche par de la farine d'épeautre, une farine que j'aime beaucoup pour son petit goût rustique, de plus j'ai rajouté des graines de sésames noires mais vous pouvez très bien ne rien mettre ou mettre une autre sorte de graines. Voilà une tarte rustique parfaite pour l'été !

Pour une tarte d'environ 5 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte brisée rustique:

75g de beurre
1/2c. à café de sel
150g de farine d'épeautre
50g d'eau tiède
1c. à soupe de graines de sésames noires

Pour la garniture:

270g de tomates cerise
3 œufs
50g de comté
1c. à soupe de maïzena
200ml de lait
1c. à café de sel
1/2c. à café d'herbes de Provence
Poivre

Préparation:

Préparez la pâte brisée rustique:

Versez dans un saladier, la farine avec les graines, le sel et le beurre, pétrissez jusqu'à obtention d'un sable grossier, ajoutez l'eau tiède et pétrissez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène et bien lisse.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Etalez-la sur un plan de travail légèrement fariné sur une épaisseur de 0,5cm. Foncez un moule avec cette pâte, piquez-en le fond à l'aide des dents d'une fourchette et recouvrez cette dernière de papier aluminium et de légume secs. Enfourez la pâte et faites-la cuire ainsi pendant 15min.

Sortez la pâte du four, retirez les légumes secs et la feuille d'aluminium et laissez refroidir.

Préparez la garniture:

Mixez le comté et réservez.

Fouettez les oeufs avec le lait et la maïzena dans un récipient. Ajoutez-y le comté râpé, puis assaisonner et verser sur le fond de tarte.

Lavez les tomates cerise et disposez-les à votre guise sur la tarte.

Enfourez pour 45min, jusqu'à ce que le dessus soit doré. Servez chaud ou tiède accompagné d'une salade verte.