

Tarte tomates-mozzarella au basilic



Aujourd'hui je vous propose une tarte que j'avais fait avant qu'on passe à l'automne donc bon je dois dire que maintenant elle n'est plus trop de saison...mais bon c'est pas grave ! Cette tarte est vraiment délicieuse, encore une petite création de ma part ! Elle est très simple à réaliser, la mozzarella est fondante et s'accorde très bien, comme toujours avec les tomates, une parfaite association dans une tarte feuilletée bien gourmande ! Et bien entendu du basilic !

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

1 pâte feuilletée

6 à 8 tomates (plus ou moins selon la grosseur)

1 boule de mozzarella

1 bouquet de basilic

1 filet d'huile d'olive

Sel, poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C. Hachez le basilic. Versez le filet d'huile d'olive dans un moule à tarte.

Coupez en fine tranche la mozzarella, posez-les dans une assiette et saupoudrez de basilic (pas la totalité). Dispersez-les dans le moule à tarte.

Pelez et épépinez les tomates, coupez-les plus ou moins en gros morceaux. Posez les tomates dans une assiette et parsemez-les de basilic (pas la totalité). Recouvrez tout le fond du moule à tarte avec celles-ci. Salez et poivrez.

Recouvrez le moule de la pâte feuilletée en enfonçant les bords de celle-ci à l'intérieur du moule.

Enfournez pour 30 à 40min, la pâte doit être dorée.

Posez un plat à service sur le moule et retournez d'un coup sec le moule avec le plat à service.

Saupoudre du reste de basilic et servez aussitôt.