

Tarte à la tomate et au chèvre



Aujourd'hui je vous propose une délicieuse tarte au chèvre et à la tomate (une association qui est juste exquise !) qui vient de chez Emmanuelle du célèbre blog "[La popotte de Manue](#)". Quand j'ai vu cette jolie tarte dorée avec des tomates et du chèvre elle m'a tout de suite plus, elle me plaisait car elle me rappelait l'été avec ses belles couleurs. J'ai modifié quelques trucs par rapport à la recette d'origine mais elle n'en reste pas moins bonne !

Pour une tarte d'environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte sablée:

125g de farine blanche

125g de farine d'épeautre

125g de beurre en dés et un peu mou

1 œuf

1c. à café de sel

1c. à café de sucre

4cl d'eau froide

Pour la garniture:

3 tomates moyennes

8 tranches de bûche chèvre

1 oignon

20cl de crème fraîche allégée

2 œufs

3 pincées de sel

Poivre du moulin

Persil plat

Préparation:**Préparez la pâte sablée:**

Dans un saladier, versez tous les ingrédients de la pâte sauf l'eau. Mélangez les tous ensemble entre vos doigts de sorte à obtenir un sable grossier, ajoutez-y l'eau et continuez à pétrir.

Formez une boule et enveloppez-la dans un film alimentaire. Réservez 30min au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°C.

Etalez la pâte et foncez votre moule. Piquez le fond avec les dents d'une fourchette.

Préparez la garniture:

Emincez l'oignon et recouvrez-en la pâte, coupez les tomates en 2, placez-les sur la pâte en les alternant avec les tranches de chèvre.

Fouettez les oeufs avec la crème fraîche, salez et poivrez puis ajoutez le persil haché. Versez la préparation dans le moule et enfourner pour 25 à 30min, la tarte doit être bien dorée.