



Tarte à la Tomate



pour 4 à 6 personnes:
pour la pâte à foncer :
200 g de farine
1 oeuf
100 g de beurre
eau
pincée de sel
cercle de 28 cm de diamètre
pour la fondue:
12 tomates de type olivette
1 prise de sucre en poudre
1 càs de gros sel

Préparer la pâte à foncer la veille si possible.

Confectionner la fondue de tomates peut se préparer la veille également.

Laver et émonder les tomates, les couper en deux dans la longueur, les épiner et les mettre à dégorger avec du gros sel pendant quelques heures.

Abaisser la pâte et foncer un cercle beurré (ou un moule à tarte à fond amovible), reposer 15 mn au froid et préchauffer le four à 250°C.

Garnir le fond de tarte avec de la moutarde (facultatif) et la concassée de tomates, puis disposer les demi-tomates, répartir dessus une pincée de sucre selon l'acidité des tomates. Enfourner à 200°C et cuire pendant 30 mn environ, décercler 5 mn avant la fin de cuisson.

Servir chaud avec une petite salade ou froide (nappée de gelée, facultatif). Selon votre goût, on peut garnir la tarte à la tomate avec du basilic, des anchois, des olives, de la mozzarella, etc.