



# Tarte Tomates Fromage

Temps total : 45min ——— Préparation 20min



## INGRÉDIENTS : 6 personnes

- 1 Pâte Brisée
- 500g de Tomates Multicolores
- 1/2 Citron
- 1 Échalote
- Un peu de Ciboulette et de Persil
- 450g de Fromage Frais
- Un peu de Pignons de Pin et de Graines de Sésame

**À vos marques prêt !**

### ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180° ou T°6.

### ÉTAPE 2

Placez la pâte brisée dans un moule à tarte, piquer le fond avec une fourchette, remplissez de billes de cuisson et faites cuire à blanc pendant 25 minutes. Laissez refroidir totalement avant le montage.

### ÉTAPE 3

Mélanger dans un saladier, le fromage frais avec échalote, le persil, la ciboulette. Pressé l'ail, salé, poivrer et mélangez bien. Étaler cette préparation sur le fond de tarte. Laver les tomates, séchez-les et coupez-les en deux ou quatre selon leur taille. Arroser d'un filet de citron et mélangez-les avant de les déposer sur la tarte.

### ÉTAPE 4

Parsemé de pignons de pin, de graines de sésame et même de basilic si vous le souhaitez !