

Tarte au fromage frais, tomates cerises et Serrano

PRÉPARATION 20 min ■ **CUISSON** 18 min ■ **RÉFRIGÉRATION** 15 min ■ **NIVEAU** très facile

POUR 6 PERSONNES

- 1 rouleau de pâte brisée
- 500 g de tomates cerises
- 250 g de chèvre frais de Sainte-Maure
- 3 tranches de jambon Serrano
- 10 cl de crème liquide
- ½ botte de basilic
- Sel
- Poivre

MATÉRIEL Alfapac

- Moule à tarte en aluminium
- Papier cuisson

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Disposer la pâte dans le moule à tarte en aluminium et la faire adhérer aux parois en pressant avec les doigts. Laisser reposer la pâte 15 minutes au réfrigérateur.

Découper une feuille de papier cuisson à la dimension du fond du moule et la poser sur la pâte. Répartir des légumes secs par-dessus et faire cuire le fond de tarte à blanc à 180 °C (th. 6) pendant 15 minutes. Démouler et laisser refroidir la pâte sur une grille.

Effeuille et ciseler le basilic. Laver, équeuter et couper les tomates cerises en deux. Les assaisonner de sel côté chair et les laisser dégorger 15 minutes sur du papier absorbant, côté chair contre le papier. Pendant ce temps, écraser le fromage de chèvre à la fourchette. Ajouter la crème et bien mélanger. Saler et poivrer, puis incorporer le basilic.

Préchauffer le grill du four. Étaler la préparation sur toute la surface du fond de tarte. Y disposer harmonieusement les tomates cerises et assaisonner de poivre. Répartir les tranches de jambon Serrano sur les tomates et faire chauffer l'ensemble sous le grill pendant 3 minutes. Servir chaud dès la sortie du four.



Le plus du Chef

Afin que les bords de la tarte ne brûlent pas sous le grill, enrobez-les d'une bande de papier aluminium pliée en deux avant d'enfourner.

