

TARTE À LA TOMATE ET À L'ESTRAGON



👤 4 🥄 15 min 🕒 20 min 📺 50 min

Pâte : 125 g de farine blanche • 60 g de beurre ou de margarine • sel

Garniture : 800 g de tomates fraîches ou de tomates en boîte pelées et épépinées • 1 bouquet d'estragon • 50 g de parmesan râpé • sel, poivre

- ① Mélangez la farine, une pincée de sel et la matière grasse, puis ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau pour former le pâton. Laissez reposer 15 à 20 minutes avant d'étaler.
- ② Ciselez l'estragon. Pelez et épépinez les tomates et faites-les revenir dans un fait-tout avec l'estragon pour faire évaporer un maximum d'eau.
- ③ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- ④ Disposez la pâte sur un moule à tarte à revêtement antiadhésif de 24 cm de diamètre. Mettez les tomates sur la pâte, parsemez-les de parmesan.
- ⑤ Faites cuire au four pendant 25 à 35 minutes.

Notre suggestion : servez chaud avec une salade de roquette.