

Tartatou crémeuse à la tomate



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pour 6 personnes :

- 1 rouleau de pâte brisée
- 2 tomates moyennes
- 2 Kiri
- 2 œufs
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 100 g de gruyère râpé
- sel
- poivre du moulin

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Dans un moule à tarte, étaler le rouleau de pâte brisée. Éplucher les tomates et les couper en rondelles. Ôter un peu de pépins. Répartir sur le fond de tarte. Répartir également les Kiri coupés grossièrement.

3. Dans un saladier, battre les œufs avec la crème fraîche. Saler et poivrer. Ajouter le gruyère râpé. Répartir ce mélange sur les tomates.

4. Enfourner pour 25 à 30 minutes. Servir chaud.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>