

## **Carrés fondants tomates/olives noires**

### **Côté marché :**

Pour un plat de 20 x 20

### **Pour le fondant tomates et olives noires :**

3 oeufs

90 g de farine

1 petite boîte de tomates concassées (383 g)

1 dent d'ail

1 feuille de laurier sauce

80 g d'olives noires dénoyautées bio

sel, poivre 5 baies

### **Pour le cheesecake ricotta et origan :**

1 oeuf

250 g de ricotta

20 g de farine

1 cs d'origan en poudre

sel, poivre 5 baies



### **Pour la sauce tomate maison :**

Dans une casserole, verser les tomates concassées ( fraîches, pelées en dés ), ajoutez la feuille de laurier, la gousse d'ail pelée, dégermée et écrasée, salez, poivrez et cuire à feu moyen pendant 5/10 mn à découvert. Retirez la feuille de laurier, mixez la sauce.

### **Pour le fondant tomates/olives noires :**

Battez les oeufs avec la sauce tomate. Salez, poivrez, versez la farine. Fouettez de nouveau à faible vitesse.

Coupez les olives noires égouttées en petits dés, séchez-les dans un papier absorbant, ajoutez-les à la préparation aux tomates et fouettez à nouveau doucement. Versez dans un moule carré bien beurré.

### **Pour le cheesecake ricotta/origan :**

Préchauffez le four à 180°C. Battez la ricotta avec le sel, le poivre et l'origan séché. Ajoutez l'oeuf, puis la farine, battez à nouveau. Mettez cette préparation dans une poche à douille, ou dans un sac à congélation en coupant un angle si vous n'en avez pas et injectez l'appareil dans la base de fondant aux tomates, bien au fond du plat. Avec le petit fond restant, faites des marbrures sur le dessus à l'aide de la pointe d'un couteau.

Enfournez à 180°C environ 25/30 mn. Découper en carrés ou en cubes uniquement au moment de servir.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>