

## Tarte aux tomates cerises, chorizo et ricotta

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre  
1,5 barquette de tomates cerises ( soit 350-400 g )  
1 échalote  
2 gousses d'ail  
1 c à s de basilic ciselé  
1 c à s rase de maïzena  
500 g de ricotta  
4 oeufs  
2 c à s d'huile d'olive  
Chorizo  
Sel et poivre

Ecraser la ricotta à la fourchette dans un saladier et lui ajouter en fouettant les oeufs et la maïzena. Bien mélanger et ajouter l'échalote et l'ail hachés, sel et poivre.

Couper les tomates cerises en deux.

Foncer un moule à tarte avec la pâte et la recouvrir avec le mélange à la ricotta. Egaliser la surface et mettre les tomates cerises, la face coupée vers le haut, en les enfonçant un peu dans la ricotta.

Couper des petits dés de chorizo et les répartir entre les tomates cerises en les enfonçant dans la ricotta. On ne doit pas les voir.

Badigeonner d'huile d'olive le dessus de la tarte.

Finir avec un tour de moulin à poivre et enfourner à 200-210° pendant 30 à 40 mn suivant les fours.

Quand la tarte est cuite la sortir du four et saupoudrer de basilic ciselé. Laisser un peu tiédir la tarte avant de la servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>