



Tarte à la tomate



Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 4 tomates de taille moyenne
- origan sec
- sel, poivre

Préparer vos tomates en rondelles, les saler et les placer de façon à les faire dégorger. Placer votre pâte dans votre moule et piquer la. Battre la crème avec les oeufs, du sel et du poivre. Placer vos tomates sur toute la surface du plat et plus si affinités, et saupoudrer très généreusement d'origan. Recouvrir avec le mélange crème - oeufs, et placer au four préchauffé à 180° (15mn) pendant environ 35 mn. A consommer chaud ou froid !