

## Tarte salée à la ricotta, pâte à base de poudre d'amandes

Pour un moule à charnière de 19 à 22 cm de diamètre, voir un moule à manqué :

### Pour la pâte :

- 250 g de poudre d'amandes
- 1 càs d'huile d'olive
- 1/4 du jus d'un citron
- le zeste du citron
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 1 gros oeuf (*moyen pour moi*)

### Pour la garniture :

- 500 g de ricotta (*allégée possible*)
- 1 gros oeuf (*moyen pour moi*)
- les 3/4 du jus de citron restant
- 1 càs de basilic surgelé ou séché
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- quelques tomates cerise ou une petite tomate

Mélanger tous les ingrédients de la pâte à l'aide d'une fourchette puis former une boule à la main.

Chemiser le moule de papier cuisson ou non selon votre moule. Etendre la pâte avec le dos d'une cuillère à soupe humide, en aplatissant et de façon uniforme.

Enfourner pour 20 min à 180°C.

Préparer la garniture.

Mélanger tous les ingrédients sauf la tomate. Verser la garniture sur la pâte précuite. Déposer les rondelles de tomate.

Enfourner pour 30 min de plus à 180°C.

Déguster !

