

TARTE RICOTTA-OLIVE NOIRE-THYM & SA PETITE SALADE CROQUANTE

Pour 4 personnes

Préparation : 5 min

Cuisson : 35 à 40 min



Pour la tarte :

500 g de ricotta

1 gros œuf

1 cuillère à café de thym

2 cuillères à soupe de parmesan fraîchement râpé

8 olives noires hachées

Accompagnement :

1 belle tomate (ou l'équivalent en tomates cerises)

1/2 poivron vert

1/2 petit oignon rouge

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

basilic et persil ? ... pfffffffff ! De la coriandre que diable !!!

fleur de sel

poivre du moulin

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Dans une jatte, mélanger la ricotta, l'œuf, le thym, le parmesan et les olives noires hachées.
- 3 Verser dans un moule en silicone de 20 cm de diamètre et mettre au four pendant 35 à 40 min.
- 4 Pendant ce temps, couper en petits dés la(les) tomate(s), le poivron et l'oignon. Les mettre dans un bol avec huile, vinaigre, sel et poivre. Mélanger délicatement.
- 5 Ciseler la coriandre.
- 6 Quand la tarte est cuite, laisser refroidir 5 min puis démouler.
- 7 Servir la tarte tiède accompagnée de sa salade croquante et de coriandre ciselée.
- 8 Accompagner de bruschetta.