

Tarte à l'italienne au jambon de Parme et basilic

Préparation 30 mn

Cuisson 35–40 mn suivant le four

Les ingrédients pour 4 à 6 personnes :

1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre ou une pâte brisée

4 tranches de jambon de Parme

4 tomates

1/2 botte de basilic

1 échalote

2 gousses d'ail

250 g de ricotta

15 cl de lait

3 oeufs

1 boule de mozzarella

Sel et poivre

Piment d'Espelette

Foncer le moule à tarte et le mettre au frigo pendant la préparation de la garniture.

Couper la mozzarella en dés et le jambon en lanières. Effeuille le basilic.

Fouetter la ricotta avec les oeufs, le lait et le jambon. Saler et poivrer et ajouter le piment d'Espelette suivant votre goût. Éépiner et concasser les tomates, les laisser s'égoutter dans une passoire. Peler et émincer ail et échalote.

Éparpiller les dés de tomates avec l'ail et l'échalote sur le fond de tarte. Recouvrir avec le mélange de ricotta et parsemer de dés de mozzarella et de basilic grossièrement ciselé.

Cuire à four préchauffé à 200° pendant 30 à 40 mn.

Servir bien chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>