



# TARTE FINE TOMATES/FRAISES ET AU FROMAGE FRAIS

## INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

1 barquette de St Moret de 150 g  
1 pâte brisée  
1 oignon rouge  
500g de tomates de variétés différentes (couleurs et formes)  
1 branche de thym  
huile d'olive  
quelques fraises  
Gariguette  
1 branche de basilic  
fleur de sel, poivre du moulin

Dérouler la pâte et l'étaler sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Enfourner 10min à 200°.  
Laver les tomates, retirer leur pédoncule et couper la chair en tranches de 5 mm.  
Etaler le fromage frais sur la pâte à tarte précuite. Répartir l'oignon ciselé, parsemer de thym, répartir les tomates et arroser d'un filet d'huile d'olive.  
Enfourner à 190° pendant 15min.  
Saler et poivrer à la sortie du four.  
Répartir quelques fines tranches de fraises et parsemer de feuilles de basilic. Déguster !