



TARTE À LA TOMATE ET AUX 2 CHÈVRES

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

1 pâte brisée
1 oignon
4 tomates
piment en poudre
sel, poivre
3 rocamadours
1/2 chèvre frais
3 œufs
4CS de crème fraîche
huile d'olive

Etaler la pâte dans un moule à tarte, la piquer et l'enfourner à 180° pendant 5min.

Eplucher et émincer un oignon. Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle et le faire revenir sans coloration.

Ajouter les tomates pelées, épépinées et concassées. Laisser cuire 10min.

Saler, poivrer et saupoudrer de piment.

Dans un saladier, mélanger œufs et crème. Saler légèrement et verser sur la pâte.

Disposer le mélange tomates/oignon. Emiettez en gros morceaux les 2 chèvres et enfourner 30min.

Déguster avec un mesclun assaisonné.