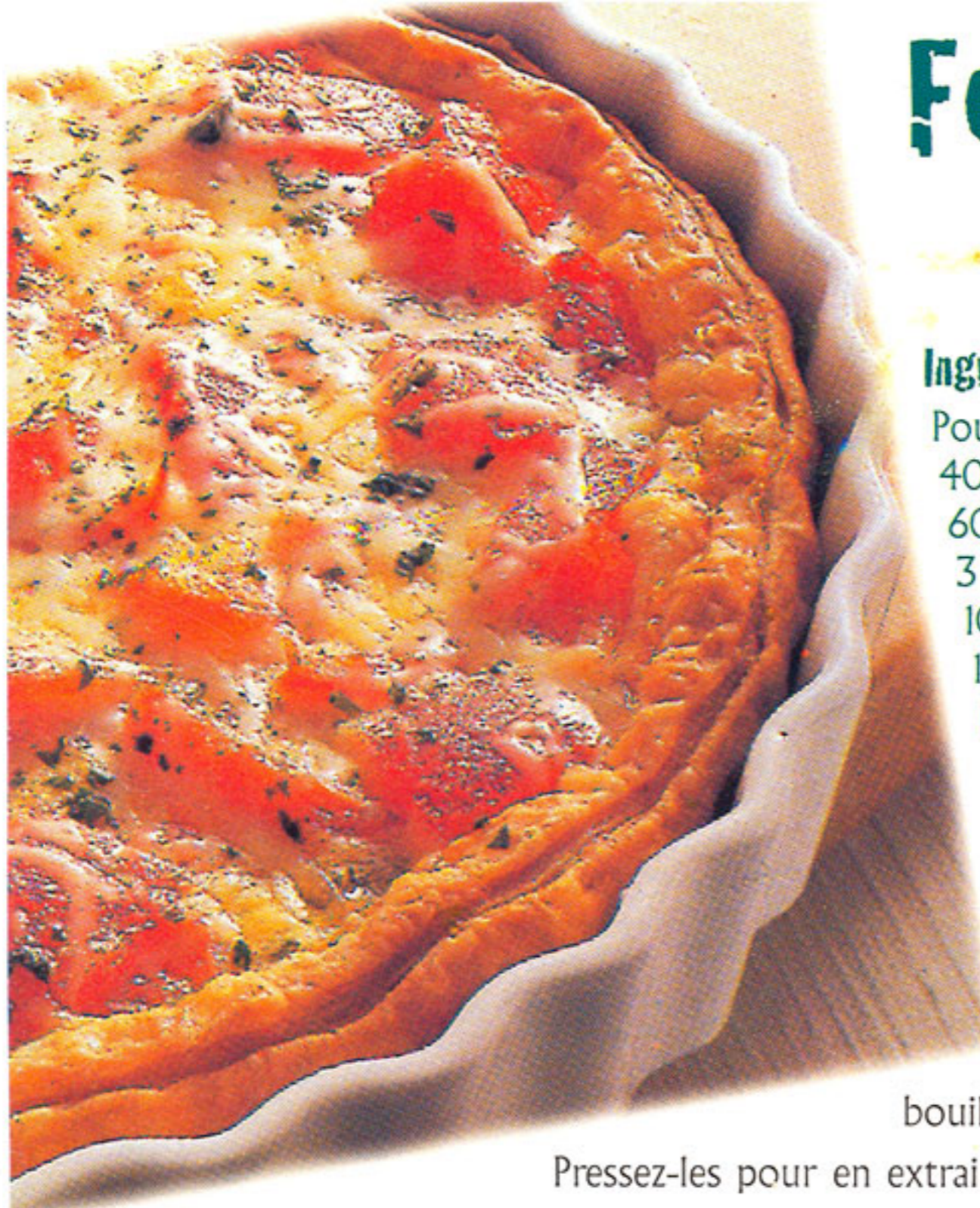


Feuilleté à la tomate



Ingrédients

Pour 4 personnes

400 g de pâte feuilletée

600 g de tomates

3 œufs

100 g de crème

100 g de gruyère rapé

15 g de farine

20 g de beurre

1 bouquet de basilic

1 cuil. à soupe de moutarde

Sel, poivre

Plongez les tomates dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 secondes. Egouttez et pelez-les.

Pressez-les pour en extraire l'eau et les graines puis coupez-les en morceaux.

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu très doux. Laissez-le tiédir. Cassez les œufs dans un saladier et battez-les à la fourchette. Ajoutez-y la crème, le beurre fondu, le gruyère puis les tomates. Assaisonnez de sel et de poivre.

Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné, puis mettez-la dans un moule à tarte.

Tartinez le fond de moutarde. Versez-y le mélange et cuisez à four préchauffé à 210°, th. 7, pendant 40 mn.

Après les 10 premières minutes de cuisson, baissez la température du four à 170°, th. 5.

Quelques minutes avant de servir, saupoudrez la surface de la tarte avec du basilic haché.