



## Tarte à la tomate

Pour 6 personnes :

Étalez un rouleau de pâte feuilletée dans un moule ; piquez le fond sans le percer et mettez le moule au frais pendant 30 min.

Préchauffez le four à thermostat 7 (210°C).

Faites précuire votre pâte 15 min après avoir garni le fond et les bords de la tarte d'un papier sulfurisé que vous aurez recouvert de haricots secs.

Disposez sur le fond de tarte 4 ou 5 tomates bien mûres pelées, tranchées et égouttées (les tranches doivent se chevaucher légèrement).

Dans une terrine, battez 2 œufs entiers + 2 jaunes en incorporant peu à peu 40 cl de crème, 75 g de parseman râpé, 6 feuilles de basilic et quelques brins de ciboulette ciselée, ainsi qu'un brin de thym frais, 1 pincée de cayenne et 1 pincée de muscade.

Salez légèrement et poivrez.

Recouvrez votre tarte avec cette préparation et enfournez dans le bas du four bien chaud pendant environ 25 min.