

Tarte fine à la tomate et chèvre frais

Pour 1 tarte

1 rond de pâte feuilleté

5 petites tomates marinda (ou autre)

2 cuil à soupe de fromage de chèvre frais

Herbes de Provence

Fleur de sel (au piment d'Espelette)

Huile d'olive pour badigeonner la pâte

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte feuilletée sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. À l'aide d'un pinceau badigeonnez-la d'huile d'olive puis étalez le fromage de chèvre frais et saupoudrez d'herbes de Provence.

Lavez et coupez les tomates en rondelles, répartissez-les sur le fond de tarte. saupoudrez les tomates de fleur de sel et enfournez à 200°C pendant 20-25 minutes selon votre four (la pâte doit être dorée).