

TARTE A LA TOMATE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 200 g d'oignons
- 10 g d'huile d'olive
- 3 c à c de moutarde
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 100 g de concentré de tomate
- poivre
- 3 tomates
- 100 g de fromage râpé
- origan

Préparation :

- préchauffer le four à 180°C
- mettre les oignons coupés en deux dans le bol
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol avec une spatule
- ajouter l'huile d'olive puis cuire 10 minutes à 100°C en sens inverse vitesse 1
- pendant ce temps, foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée
- puis étaler la moutarde sur la pâte
- puis étaler les oignons sur la pâte
- mettre dans le bol, la crème, le concentré de tomate, le poivre
- puis mélanger 30 secondes à vitesse 4
- étaler la préparation sur les oignons
- répartir les tomates coupées en tranche sur la préparation
- parsemer de fromage râpé et d'origan
- mettre au four pendant 30 minutes à 180°C

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>