

# Tarte fine à la tomate.



6 pers.



10 min.



20 min



Rosé souple et gourmand



## INGRÉDIENTS.

1 pâte François (brisée ou feuilletée, au choix)  
3 tomates anciennes  
3 c. à soupe de pesto à l'ail des ours  
1 burrata  
Huile d'olive, sel et poivre  
Roquette et basilic (optionnel)

## PRÉPARATION.

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Étalez la pâte en un beau disque, disposez-le sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier sulfurisé et recouvrez-le d'une deuxième plaque ou de billes de cuisson.
3. Enfouez 10 min pour une pré-cuisson à blanc.
4. Tranchez finement les tomates anciennes.
5. Étalez le pesto sur la pâte, rangez-y les tranches de tomates et enfouez pour 10 minutes supplémentaires.
6. Ajoutez quelques feuilles de roquette et la burrata au centre, un filet d'huile d'olive, salez, poivrez et garnissez de basilic.



DES HALLES  
ET DES  
GOURMETS