

Fine tarte aux tomates, basilic et Cabécou du Périgord



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Un recette facile et qui a du goût !

Ingrédients

- 4 cabécous du périgord
- 250 g de pâte feuilletée
- 4 grosses tomates
- 100 g de tapenade
- 3 oignons
- 1 dl d'huile d'olive
- sel et poivre
- 1 jus de citron
- 1 botte de basilic

Préparation

- 1 Etalez la pâte feuilletée et coupez-la en 4 disques de 14 cm de diamètre. Réservez.
- 2 Pour le coulis de basilic, mixez pendant 2 minutes à l'aide d'un robot ménager les feuilles de basilic, le jus de citron, 1 dl d'huile d'olive, le sel et le poivre.
- 3 Epluchez les oignons, émincez-les et faites-les étuver à feu doux. Assaisonnez.
- 4 Coupez les tomates en fines lamelles.
- 5 Pour la tarte, posez les 4 disques de pâte feuilletée sur une plaque de four.
- 6 Etalez une fine couche de tapenade puis d'oignons confits et recouvrez de fines lamelles de tomates. Salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile d'olive.
- 7 Faites cuire au four 15 à 20 minutes à 210 °.
- 8 Faites cuire les fromages de chèvre au four 5 à 6 minutes.
- 9 Posez un chèvre chaud par tarte et arrosez avec le coulis de basilic.

Proposé par

Anicap

Anicap

L'Anicap : fromagesdechevre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site www.fromagesdechevre.com, sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



