

Tarte aux tomates, tapenade et fromage Pélardon



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn

Le Pélardon est un fromage de chèvre et participe à de nombreuses recettes occitanes.

Ingrédients

- 120 g de pélardons, pas trop affinés
- 1 disque de pâte feuilletée ou brisée de 230 g
- 3 cc de basilic émincé
- 110 g de tapenade
- 500 g de tomates cocktail
- 1 filet d'huile d'olive
- 2 cc de sucre
- sel, poivre du moulin

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 210 °C.
- 2 Etalez la pâte dans un moule préalablement huilé. Enfourez-la pendant 10 minutes. Sortez la pâte du four, descendez la température à 180 °C.
- 3 Pendant ce temps, écrasez à la fourchette le pélardon. Ajoutez 2 cuillerées à café de basilic émincé. Salez et poivrez.
- 4 Répartissez le fromage sur la pâte, recouvrez-le de tapenade.
- 5 Découpez les tomates en rondelles de 2 à 3 mm d'épaisseur. Placez-les en rond sur la tapenade et le fromage. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, et saupoudrez de sucre.
- 6 Enfourez durant 40 minutes. Servir tiède saupoudré du basilic restant.

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

