

Tarte Rustique aux Tomates, Rocamadour & Miel

INGREDIENTS

Pour la pâte Brisée

- 250 g de farine bio
 - 1 càc de sel
- 1 càs de thym séché, d'origan séché
- 1 càc de sésame doré, de sésame noir (facultatif)
 - 60 g d'huile d'olive
 - 120 ml d'eau froide

Pour la garniture

- 3 Rocamadour
- 10 tomates cerises
- 5 à 6 tomates anciennes
- 5 gousses d'ail en chemise
 - huile d'olive
 - sel et poivre
- du miel de thym ou miel au choix

PRÉPARATION

- Mélanger la farine, le sel et les herbes dans un saladier. Ajouter l'huile et l'eau. Travailler à l'aide d'une cuillère en bois pour bien mélanger le tout.
Pétrir la pâte sur le plan de travail fariné quelques instants.
Déposer la pâte sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.
Étaler la pâte en forme de cercle (*assez large*), réfrigérer 30 mn.
- Laver les tomates. Couper les fromages en petits morceaux. Les tomates cerises en 4.
Coupez les tomates en deux, ôter les graines, saler et les laisser dégorger quelques instants sur du papier absorbant.
 - Préchauffer le four à 170°C.Déposer les morceaux de fromage sur la pâte (*laisser 3 à 4 cm de pâte sur les bords*).
Les tomates anciennes (*parties coupées au fond*), les tomates cerises ici et là.
Les gousses d'ail en chemise écrasées. Arrosez d'huile d'olive.
Enfourner à mi-hauteur pendant 35 à 40 mn.
Se déguste tiède ou froid.