

Tarte aux tomates et aux trois fromages

Ingrédients pour 6 portions

Un fond de tarte feuilletée
4 grosses tomates coupées en tranches
1 tasse (250 ml) de feuilles de basilic frais,
bien tassées
170 g de fromage Ricotta
2 gros œufs, légèrement battus
125 g de fromage Saint-Paulin râpé
125 g de fromage à raclette râpé
5 ml d'huile d'olive
Sel et poivre
Feuilles de basilic frais pour garnir



Préparation

Réduire en purée les feuilles de basilic et le fromage Ricotta. Ajouter les œufs et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajouter le fromage Saint-Paulin et le fromage à raclette. Saler et poivrer selon le goût. Mélanger jusqu'à ce que la garniture soit homogène.

Bien éponger les tranches de tomates des deux côtés. Couvrir le fond de tarte en déposant suffisamment de tranches de tomates. Réserver les autres tranches de tomates. Étendre la garniture au fromage par-dessus en lissant bien la surface. Couvrir du reste des tranches de tomates en les faisant se chevaucher légèrement. Badigeonner au pinceau les tranches de tomates d'huile d'olive.

Cuire la tarte au four préchauffé à 175 °C 45 minutes ou jusqu'à ce que la garniture au fromage soit ferme.

Laisser refroidir avant de démouler. Garnir de brins de basilic frais.