

# Tarte provençale à la tomate et au chèvre

✂ Préparation **15 mn** | 🏠 Cuisson **50 mn** | ⌚ Temps Total **1 h 05 mn**



## Ingrédients / pour 6 personnes

- 1 pâte Brisée
- 4 grosses tomates ou 6 petites
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 3 oeufs
- 150 g de dés de chèvre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de pulpe de basilic

## PRÉPARATION / Tarte provençale à la tomate et au chèvre

- 1** Préchauffez le four à 200°C. Piquez le fond de la tarte avec une fourchette et faites-la cuire à blanc pendant 15 minutes.
- 2** Coupez les tomates en rondelles assez épaisses.
- 3** Mélangez les 3 oeufs avec la crème fraîche liquide. Ajoutez l'huile d'olive et la pulpe de basilic. Salez, poivrez.
- 4** Disposez les tomates et les dés de chèvre sur le fond de tarte. Versez dessus la préparation oeufs-crème.

### Pour finir

Faites cuire à 200°C pendant 35 minutes.