



Elvea, L'Italie chez vous

Tarte aux tomates et aux herbes



Ingrédients pour 4 Personnes

500 g de	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
1 feuille	pâte feuilletée
40 g de	pecorino
cuillères à soupe de	huile d'olive
16	filets d'anchois salés
	poivre
	sel
poignée de	origan
poignée de	persil plat
1 cuillère à café de	sarriette
3	oignons de printemps

Préparation

Préchauffez le four à 190°C.

Déposez la pâte dans un moule chemisé de papier cuisson et piquez le fond à la fourchette.

Râpez 30 g de pecorino par-dessus et faites cuire 15 minutes.

Placez une poêle sur le feu et versez-y les petites tomates avec un peu d'huile d'olive.

Ajoutez-y encore les anchois hachés et faites cuire jusqu'à ce que les tomates commencent à éclater.

Assaisonnez de sel et poivre.

Répartissez les tomates sur le fond de tarte et faites encore cuire 10 minutes.

Hachez les herbes et les oignons nouveaux et saupoudrez-en la tarte.

Râpez le reste de fromage par-dessus et remettez encore quelques minutes au four.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

