



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

