

Tarte fine de tomates gratinée au Fondibufala Selezioni d'Autore

Informations

Personnes : 4
Préparation : 15 min.
Cuisson : 25 min.



Ingrédients

- 200 g de Fondibufala Selezione d'Autore
- 1 rouleau de pâte feuilletée ronde
- 4 tomates mûres mais fermes
- 2 cl d'huile d'olive extra vierge
- 1 cl de vinaigre balsamique
- 2 gousses d'ail
- Pignons
- Quelques feuilles de basilic frais
- Sel fin et poivre du moulin

Étapes de la préparation

Difficulté : Moyenne ??????



1. Préchauffez votre four à 200°C.
2. Déposez la pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
3. À l'aide d'un couteau, marquez légèrement un bord d'environ 1 cm sur tout le contour de la pâte. Cela permettra à la garniture de rester à l'intérieur pendant la cuisson.
4. Coupez les tomates en tranches d'environ 1/2 cm d'épaisseur.
5. Disposez-les sur la pâte feuilletée, en les superposant légèrement et en laissant un espace libre autour du bord marqué.
6. Répartissez les gousses d'ail émincées sur les tomates.
7. Arrosez avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.
8. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin
9. Coupez le fromage Fondibufala Selezione d'Autore en tranches fines ou en morceaux et disposez-les sur les tomates.
10. Ajoutez quelques pignons sur le dessus.
11. Enfourez la tarte dans le four préchauffé et laissez cuire pendant environ 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante et que le fromage soit bien fondu et légèrement doré.
12. Une fois cuite, sortez la tarte du four et laissez-la reposer pendant quelques minutes.
13. Garnissez de quelques feuilles de basilic frais juste avant de servir.

? **Astuce** : Amusez-vous avec les couleurs ou utilisant différents légumes de saison.