

Tarte fine aux tomates et aux filets de sardines fraîches

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre
3-4 grosses tomates bien mûres
1 beau bouquet de basilic
Thym frais
Du concentré de tomate
5 cl d'huile d'olive
8-10 (suivant la taille) filets de sardines fraîches
Sel et poivre

Mettre la pâte étalée sur une plaque antiadhésive. La badigeonner de concentré de tomate en laissant un bord de 1 cm. Mixer le basilic avec l'huile d'olive et étaler la moitié de ce pistou sur le concentré de tomate. Saler et poivrer.

Couper des tranches de tomate de 5 mn et retirer les pépins. Disposer les tranches de tomate sur la tarte sans les superposer. Combler les trous avec des morceaux de tomates. Disposer les filets de sardine.

Assaisonner et mettre le reste du pistou et du thym frais effeuillé.

Cuire à four préchauffé à 210-220° pendant 15-20 mn environ (temps de cuisson à adapter à votre four).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>