

## Tarte fine Tomates Basilic

30 minutes



### Liste des ingrédients

- 1 pâte feuilletée (n'hésitez pas à la commander à votre boulanger, elle n'en sera que meilleure.)
- Tomates fraîches
- 1 beau bouquet de basilic frais
- Huile d'olive du Domaine bien sûr !
- Sel et poivre et 2 pincées de sucre
- Feuilles de basilic pour le décor

1 - Abaissez la pâte feuilletée au rouleau sur 2 ou 3 mm d'épaisseur, et piquez la à l'aide d'une fourchette. Laisser reposer quelques minutes elle ne se rétractera pas.

2 - Mixer l'huile d'olive et les feuilles de basilic.

3 - Avec le dos d'une cuillère, étalez une partie du mélange huile d'olive-basilic sur la pâte.

4 - Coupez les tomates en rondelles de 3 mm d'épaisseur (pelez les avant si vous le pouvez). Salez, poivrez et sucez légèrement toute la surface.

5 - Enfourez pour 15 mn à 200 ° (Th. 6-7).

6 - A mi-cuisson, humectez les tomates avec un pinceau imprégné d'huile d'olive du Domaine de Pécoulette.

7 - A la sortie du four, badigeonnez généreusement les tomates cuites avec le reste d'huile d'olive - basilic.

Au moment de servir, décorez avec quelques feuilles de basilic frais.

Accompagnez d'une belle salade verte !