TARTE FEUILLETÉE À LA TOMATE

Ingrédients

1 pâte feuilletée
6 tomates (grappe ou coeur de boeuf)
50 gr de jeunes pousses d'épinards
1 c.à.s de pignons de pin
10 cl d'huile d'olive
1 gousse d'ail
50 gr de comté râpé
Sel & Poivre

Préparation

1. Préchauffez votre four à 210°C.
2. Épluchez l'ail.
3. Mixez les épinards, les pignons de pin, le comté râpé, l'ail et l'huile d'olive. Salez et poivrez. Réservez.
4. Déposez la pâte feuilletée dans un moule à tarte.
5. Versez la préparation épinards/pignons/comté sur le fond de tarte.
6. Coupez les tomates en tranches assez fines et disposez-les sur le mélange épinards/pignons/comté.
7. Salez et poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
8. Faites cuire pendant 20mn dans le four préchauffé jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
9. Servez votre tarte feuilletée à la tomate avec de la salade et un peu de comté râpé