



Tarte à la ricotta et tomate

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

1 pâte brisée
1 oignon
1 gousse d'ail
500 g de ricotta
3 oeufs
0.5 botte de basilic
1 pot de caviar de tomates
Huile d'olive
Sel, poivre

Foncez votre moule à tarte avec votre pâte brisée.

Piquez-là et réservez au frais.

Emincez votre oignon, pelez et dégermer la gousse d'ail. Faites revenir le tout dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive.

Dans un saladier, mélangez la ricotta, le basilic, les oignons et la gousse d'ail.

Ajoutez les œufs. Salez, poivrer.

Versez le mélange sur la pâte brisée et enfournez pour 45-50 min dans un four préchauffé à 190°C.

A déguster tiède ou froide.