Tarte à la tomate et aux amandes

Par La Popotte sans chichis

Ingrédients

1 pâte feuilletée
700 g de tomates
12 olives noires à la grecque
70 g de beurre
40 g de poudre d'amande
35 g de chapelure
50 g de ricotta
10 g de parmesan
1 oeuf
1 gousse d'ail
Thym frais
Huile d'olive
Sel,poivre

Dans un saladier, mélangez votre beurre pommade avec l'œuf, la poudre d'amande, la chapelure, la gousse d'ail râpée, les fromages. Salez légèrement, poivrer.

Etalez sur votre fond de tarte.
Découpez vos tomates en rondelles et les disposez sur la crème amande.
Badigeonnez vos tomates d'huiles d'olive, parsemez d'olives noires.
Effeuillez votre thym frais.

Enfournez pour 40 min dans un four préchauffé à 180°C.