



*Tartes, tourtes, quiches*

# Tarte à la tomate séchée, fromage de chèvre et artichaut



**35 min** 10 min **25 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**390**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la tarte

240 g **Pâte(s)**  
**feuilletée(s)**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
85 g **Tomates séchées**  
170 g **Coeur(s)**  
**d'artichaut**  
55 g **Chèvre frais**

## Ingrédients pour le dressage

2 c. à soupe **Basilic**

## Étape 1

Préparation de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th. 6/7).
- 2 Etaler délicatement la pâte feuilletée sur une plaque de four.
- 3 Pratiquer quelques incisions à environ 2 centimètres du bord de la pâte à l'aide d'un couteau à beurre. Faire des petits trous sur toute la surface de la pâte à l'aide d'une fourchette.
- 4 Hacher l'ail à l'aide d'un presse-ail puis mettre dans un bol avec l'ail haché.
- 5 Emincer les tomates séchées et les cœurs d'artichaut puis ajouter l'ail haché.
- 6 Mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 7 Répartir uniformément le mélange sur la pâte feuilletée puis parsemer de fromage de chèvre émietté.
- 8 Enfourner pendant 20-25 minutes, jusqu'à légère coloration.

## Étape 2

## Dressage

- 1 Couper la tarte en morceaux de même taille. Ciseler finement le basilic.
- 2 Placer chaque morceau sur une assiette puis les parsemer de basilic fraîchement coupé.