



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Tarte sucrée aux tomates et au miel

Les ingrédients de la recette (pour 6 personnes)

- 1 rouleau de pâte sablée ou feuilletée
- des tomates cerises en fonction de votre plat
- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de sucre
- 50 g d'amandes effilées
- 4 cuil. à soupe de miel d'oranger

La préparation de la recette

1. Préchauffez le four à th 6 (180°).

2. Coupez juste le chapeau de la tomate cerise, 3. Déroulez la pâte sablée dans un moule à tarte (en conservant le papier de cuisson qui facilite le démoulage).

Répartissez la poudre d'amandes sur le fond de pâte, puis posez par-dessus les tomates, côté bombé vers le haut. Saupoudrez de sucre, parsemez d'amandes effilées et nappez de miel en filet.

4. Enfournez le moule pour 40 min environ, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Sortez du four, démoulez la tarte sur une grille et laissez refroidir. Servez ce dessert (la tomate est un fruit, ne l'oubliez pas !) à température ambiante.