 **Tarte fromagère aux tomates**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte brisée :
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 50 g d'eau
- 1 pincée de sel**
**garniture :
- 4 tomates olivette (500 g)
- 1 poignée de roquette
- 350 g de fromage blanc bien égoutté
- 200 g de crème fraîche
- 3 œufs
- 60 g de parmesan râpé
- 2 càs de farine
- ciboulette et thym citron
- 1 càs d'huile
- 1 pincée de muscade râpée
- sel & poivre du moulin**

**1 moule à tarte de 26 cm de diamètre ou de 29 cm X 20cm
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

**La pâte brisée :**À faire avec les proportions indiquées suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).Foncer le moule à tarte. Piquer à la fourchette.Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant la préparation de la garniture.
**La garniture :**Laver les tomates et les couper en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur.
Épépiner grossièrement.
Déposer les tranches sur une grille et les saler.Laisser les tomates s'égoutter.
Mélanger dans un saladier le fromage blanc avec les œufs, la crème, le parmesan et la farine.
Ajouter quelques brindilles de ciboulette ciselées et des feuilles de thym citron.Assaisonner de sel, poivre et muscade.
verser la préparation dans le fond de tarte.Enfourner pour 25 minutes et sortir du four.Déposer les rondelles de tomates sur la crème prise en les faisant légèrement chevaucher.
Asperger de quelques gouttes d'huile d'olive.
Poivrer, effeuiller un peu de thym citron.
Remettre au four pour 20 minutes.Démouler la tarte, décorer de quelques feuilles de roquette.
Servir chaud ou tiède.