

**Tarte Ajvar, tomates et chèvre**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/09/tarte-ajvar-tomates-et-chevre-p1190484-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée :  
- 200 g de farine**  
**- 1 pincée de sel**  
**- 1 càc d'**[**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)  
**- 100 g de beurre**  
**- 50 g d'eau**

**1 cercle à pâtisserie de 26 cm de Ø posé sur une plaque**

Préparer la [pâte brisée](https://recettes.de/pate-brisee) avec les proportions données suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Foncer le moule et piquer la pâte à la fourchette.

**La garniture :  
- 300 g d'[Ajvar](https://recettes.de/ajvar" \t "_blank)**  
**- 125 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons)  
**- Herbes de Provence**  
**- 2 œufs**  
**- 100 g de** [**crème fraiche**](https://recettes.de/creme-fraiche)  
**- 8** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **Romanella (1)**  
**- 8 rondelles de bûche de** [**chèvre**](https://recettes.de/chevre)  
**- sel & poivre du moulin**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

.  
Laver et couper les tomates en rondelles.  
Couper la bûche de chèvre en demi-rondelles.  
Dans un bol, fouetter les œufs et la crème, saler et poivrer.  
Étaler l'**Ajvar** sur le fond de pâte.  
Répartir les allumettes de bacon et saupoudrer d'herbes de Provence.  
Napper avec la crème aux œufs.  
Couvrir avec les rondelles de tomates et les saler légèrement.  
Disposer les rondelles fromage de chèvre et poivrer.  
Enfourner pour 45 minutes.  
Poser la tarte sur une grille, laisser tiédir quelques minutes avant de décercler délicatement.  
Nous avons apprécié la tarte tiède avec une salade.