 **Tarte de l'été**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/08/Tarte-de-l%C3%A9t%C3%A9-DSCN9354.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte brisée :  
- 250 g de farine**   
**- ½ càc de** [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)   
**- 125 g de beurre**   
**- 65 g d'eau  
Garniture :  
- 100 g de** [**feta**](http://recettes.de/feta)  
**- 11 rondelles très fines de chorizo**  
**- quelques feuilles de roquette (10g)**  
**- 14** [**tomates**](http://recettes.de/tomates) **cerises (rouges et jaunes)**  
**- 1 pincée de parmesan (10g)**  
**- 3 œufs**  
**- 250 ml de crème liquide**  
**- 150 ml de lait**  
**- sel, muscade, poivre du moulin**

**1 moule ou 1 cercle à tarte de 28 cm de diamètre** **Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**La pâte :**Vous la ferez suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Foncer le moule ou le cercle posé sur une plaque.  
Piquer à la fourchette, couvrir et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.  
**La garniture :**Couper la feta en dés. Couper les rondelles de chorizo en deux. Couper les tomates en deux.  
Mélanger les œufs avec la crème et le lait.  
Saler très peu. Poivrer et mettre une pincée de muscade.  
**La tarte :**Répartir les dés de feta sur le fond de tarte.  
Disposer le chorizo et les feuilles de roquette.  
Répartir enfin les demi-tomates cerises.  
Couvrir avec la crème aux œufs.  
Saupoudrer d'une pincée de parmesan si vous le souhaitez.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Laisser patienter quelques minutes avant de décercler (**ou de démouler**).  
À savourer chaud ou tiède avec une salade de roquette assaisonnée d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.