

**Tarte aux tomates de Yotam Ottolenghy**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee) **pur beurre**
**- 700 g de** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **mûres mais fermes**
**- 70 g de beurre pommade**
**- 1 œuf**
**- 40 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 35 g de chapelure fine**
**- 1 gousse d'ail**
**- 50 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)
**-** [**Thym**](https://recettes.de/thym-citron) **(citron pour moi)**
**10 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**
**- sel, fleur de sel & poivre du moulin**
**- Huile d'olive**
**- 12** [**olives**](https://recettes.de/olive) **noires à la grecque**

**1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre tapissé de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 190°C** 
.
Foncer le cercle avec la pâte, et la piquer à la fourchette avant de l'entreposer au frais.
Travailler le beurre pommade qu fouet pour le rendre crémeux.
Ajouter l'œuf tout en continuant à fouetter.
Ajouter la poudre d’amande, la chapelure et la gousse d'ail finement râpée. Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter la ricotta, une bonne cuillerée à soupe de feuilles de thym, le parmesan et le sel. Bien mélanger.
Étaler cette crème sur le fond de tarte à l'aide d'une spatule.
Couper les tomates en rondelles et les disposer régulièrement sur le fond de tarte.
Asperger de quelques gouttes d'huile d'olive.
Parsemer d'un peu de fleur de sel et de feuilles de thym.
Disposer les olives dénoyautées et coupées en deux (1).
Enfourner pour 40 minutes.
Déposer sur une grille et retirer le cercle délicatement.
Nous l’avons dégustée tiède avec une salade bien fraîche!