

**Tarte aux tomates de Yotam Ottolenghi**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/09/tarte-aux-tomates-de-yotam-ottolenghi-p1260594-r-scaled.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**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Foncer le moule et piquer la pâte à la fourchette.  
Couvrir et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :  
- 4** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **(≅ 600 g)**  
**- 70 g de beurre pommade**  
**- 1 œuf**  
**- 40 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 35 g de** [**chapelure**](https://recettes.de/chapelure)  
**- 1 gousse d'**[**ail**](https://recettes.de/ail)  
**- 50 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 1/8 de càc de sel fin**  
**- ½ càs d'**[**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence) **(+ 1 peu pour la finition)**  
**- Poivre du moulin**  
**- Huile d'olive**  
**- 12** [**olives**](https://recettes.de/olive) **noires**

**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Mélanger au fouet le beurre pommade et l'œuf.  
Ajouter les amandes en poudre et la chapelure.  
Râper la gousse d'ail.  
Bien mélanger au fouet.  
Ajouter la ricotta, les herbes de Provence et le parmesan.  
Mélanger pour obtenir une crème homogène.  
Étaler la crème uniformément sur le fond de tarte à l'aide d'une spatule.  
Laver et sécher les tomates.   
Retirer le morceau dur qui se trouve sous le pédoncule.  
Couper les tomates en tranches à l'aide d'un couteau à tomate.  
Les disposer en couronne pour couvrir tout le fond de tarte.  
Badigeonner d'huile d'olive, saler, poivrer et saupoudrer d'herbes de Provence.  
Répartir les olives coupées en deux (vous pouvez les remplacer par des anchois).  
Enfourner pour 50 minutes environ.  
Déposer la tarte sur une grille et décercler avec précaution.  
Laisser tiédir.  
Nous l'avons savourée à peine tiède avec une salade.