

## Tarte aux tomates et à la mozzarella.

Écrit par Hélène  
Samedi, 20 Août 2011 14:38 -

---



### **Ingrédients :**

Pour la pâte à tarte :

- 150 g de farine non tamisée
- 2 cs d'origan Bio
- 75 g de beurre coupé en petits morceaux
- 2 cs d'huile de tournesol
- 1 petite cc de sel
- ¼ de verre d'eau

Pour la garniture :

- 2 oignons
- Environ 6 tomates
- 1 cs d'huile d'olive
- Environ 1 cs d'origan
- 2 boules de mozzarella
- Pesto

## Tarte aux tomates et à la mozzarella.

Écrit par Hélène  
Samedi, 20 Août 2011 14:38 -

---

☐☐☐ *Sel, poivre*

### **Préparation :**

Pour la pâte à tarte :

- Mélangez tous les ingrédients, pétrissez à la main et formez une boule de pâte.
- Laissez refroidir quelques heures au réfrigérateur.

La garniture :

- Préchauffez le four à 220°C
- Coupez les oignons puis faites les revenir dans l'huile d'olive.
- Pendant ce temps, lavez et coupez les tomates en fines tranches.
- Coupez également les boules de mozzarella en tranches.
  
- Etalez la pâte à tarte sur un peu de farine. Déposez dans un moule à tarte préalablement beurré.
- Percez la pâte avec les dents d'une fourchette. Déposez les oignons dorés sur la pâte à tarte.
- Disposez les tranches de tomates. Salez et poivrez. Parsemez d'origan.
- Disposez au-dessus les tranches de mozzarella. Sur chaque tranche, tartinez un peu de pesto.
- Cuire au moins 20 minutes dans le four préchauffé à 220°C.