Tarte fine aux tomates, parmesan chorizo

Ingrédients pour 4 personnes :

5 tomates
1 rouleau de pâte feuilletée
2 cuil. à s. de moutarde
Tranches de chorizo
Un morceau de parmesan
Basilic
Huile d'olive
Vinaigre balsamique
Sel et poivre du moulin

Préparation : 10 mn
Cuisson : 25 mn

Préchauffer le four à 210°C (th. 7).
Précuire la pâte au four pendant 10 mn environ.
Badigeonner de moutarde la pâte précuite puis la recouvrir de rondelles de tomates.
Ajouter le chorizo détaillé en lanières et le basilic ciselé.
Arroser d'un filet d'huile d'olive. Saler, poivrer et remettre au four 10 minutes environ.
Au moment de servir, ajouter un filet de vinaigre balsamique et des copeaux de parmesan.

Les astuces :

- Sortir les rouleaux de pâte à l'avance - la pâte est alors plus facile à travailler.
- Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette l'empêche de gonfler à la cuisson
- Faire précuire les disques de pâte au four entre deux plaques pour qu'ils restent bien plats.
- Utiliser des tomates « roma » ou « olivette ». Plus fermes elles ne détremperont pas votre pâte
- Les tartes sont cuites lorsque les tomates sont molles en surface et juteuses.
- Pour faire de jolis copeaux de parmesan, utilisez un économe.

On peut aussi ajouter un peu de basilic frais ciselé au moment de servir