



TARTE AUX TOMATES PROVENÇALE.

TARTA DE TOMATES PROVENZAL

Ingredientes:

- 1 lámina de masa de hojaldre
- ½ kg tomates
- 2cuchadas soperas de mostaza de Dijon
- Sal y pimienta al gusto.

Para la salsa Pistou:

- 50gr de piñones
- Un manojo de albahaca
- 1 diente de ajo
- 5cl de AOVE
- Sal y pimienta.

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 200°C
2. Corta los tomates a tu conveniencia
3. Espolvorea sal gorda entre la lámina de hojaldre y el papel sulfurizado, para darle un toque crocante y salado inesperado.
4. Repliega el borde de la masa sobres si misma en un centímetro de ancho, como para hacer un pequeño dique que evitará a los jugos escaparse durante el horneado (mira el video).
5. Embadurna todo el fondo de la masa con la mostaza o mostazas y pincha la masa con el tenedor.
6. Coloca los tomates sobre la masa, espolvoréalos con algo de sal y AOVE
7. Hornea durante unos 20 a 30 minutos.
8. Mientras se hornea la tarta, prepara la salsa pistou triturando todos los ingredientes en una masa grosera, no tiene que estar picado tan fino que parezca puré, le quita autenticidad.
9. A la salida del horno disemina sobre la tarta la salsa pistou y ya está lista para comer.

Et voilà, bon appétit!