



1. **Pour la pâte :** dans le bol d'un robot (ou dans un saladier si vous n'en avez pas), versez la farine, le sel et l'origan. Formez un puits, ajoutez l'œuf puis l'huile. Mélangez avec la feuille de votre robot (ou à la main) jusqu'à ce qu'elle commence à s'amalgamer, tout en restant un peu sablée. Ne travaillez pas trop la pâte. Ajoutez l'eau, une cuillerée à la fois, continuez à mélanger jusqu'à ce que la pâte se mette en boule (ou jusqu'à ce qu'elle soit lisse et uniforme si vous la pétrissez à la main).
2. Renversez la pâte sur du papier film, formez un disque plat, couvrez et mettez au frais pour au moins une heure, ou mieux, la veille.
3. **Pour le pesto :** mettez dans le bol du mixeur la gousse d'ail pelée et dégermée, le sel, le poivre, les feuilles de basilic, lavées et séchées et les pignons. Mixez par à-coups. Puis ajoutez le parmesan coupé en petits morceaux et l'huile d'olive. Mixez à nouveau brièvement, sans chauffer le pesto, jusqu'à l'obtention d'une pâte granuleuse. Réservez.
4. Préchauffez le four à 190°C.
5. Lavez les tomates, ôtez les pédoncules et coupez-les en fin quartiers.
6. Sur une feuille de papier sulfurisé, étalez la pâte en un disque de +/- 30 cm. Répartissez le pesto par-dessus (réservez 1 c. à café) en laissant un bord vide de 4 cm. Saupoudrez de chapelure. Disposez les quartiers de tomates en rosace en les faisant se chevaucher. Terminez par quelques quartiers au centre. Répartissez la c. de pesto restante sur le dessus et salez.
7. Repliez les bords de la tarte sur elle-même. Versez un filet d'huile d'olive sur les bords et le centre. Faites glisser la tarte sur une plaque de cuisson et enfournez pour 25 à 30 mn (selon votre four). Ne la faites pas trop cuire, les bords doivent être à peine dorés, sur la photo elle était un peu trop cuite !
8. Répartissez les petites feuilles de basilic sur la tarte et servez tiède ou froide avec une salade verte en accompagnement.



La pâte crue se conserve deux jours au réfrigérateur. Vous pouvez également la congeler, pensez alors à la sortir la veille dans votre réfrigérateur.

Le pesto peut être réalisé la veille, il se conserve sans problème pendant deux jours au réfrigérateur recouvert d'un filet d'huile d'olive. Si vous n'avez pas le temps, utilisez un pot de pesto tout prêt (mais de qualité ! ;-)).

N'achetez pas de chapelure, surtout pour une si petite quantité ! Utilisez vos restes de pain rassis et mixez-les. Si vous souhaitez en faire un peu plus et conserver la chapelure dans un bocal hermétique, faites sécher doucement le pain au four pour qu'il perde toute son humidité (sinon il risque de moisir), puis mixez-le. Mettez vos tomates, une fois coupées, sur des feuilles de papier absorbant : cela absorbera un peu leur humidité et évitera qu'elles détremperont trop la pâte.

Les puristes (la grand-mère de mon mari ne serait pas très fière que je ne le fasse pas systématiquement ;-)) pèleront les tomates !

Assez facile
35 mn de préparation
30 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un petit mixeur et d'un robot muni de sa feuille (à défaut, vous pouvez faire la pâte à la main)

Pour la pâte :

- 250 g de farine (T45 ou T55)
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 œuf
- +/- 5 cl d'eau très froide
- Une pincée de sel
- Une pincée d'origan séché (ou du thym)

Pour le pesto :

- 1 gros bouquet de basilic
- +/- 6 cl d'huile d'olive
- 50 g de parmesan
- 30 g de pignons
- 1 petite gousse d'ail
- 1 pincée de gros sel
- Poivre du moulin

Pour la garniture :

- 3 tomates anciennes moyennes (ou une autre variété qui a du goût : rose de berne, green zébra, noire de crimée...)
- 1 c. à soupe de chapelure
- 5 à 6 petites feuilles de basilic
- Huile d'olive
- Sel

Variantes :

Regardez en bas de page pour une autre version en tatin de tomates à la stracciatella, délicieuse également.

