

# Tarte à la tomate

Pour 1 bonne quiche :

**Ingrédients :**

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 700g de tomates bien mûres
- 12 olives noires
- 70g de beurre
- 1 oeuf
- 40g de poudre d'amande
- 35g de chapelure
- 50g de chèvre frais
- 10g de parmesan
- 1 cuillère à café de thym
- 1 pincée de sel

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dérouler la pâte et foncer un moule à tarte puis mettre au frais.
3. Mixer le beurre avec l'oeuf, la poudre d'amande, la chapelure, le chèvre frais, le parmesan, le thym et le sel.
4. Etaler la crème d'amande sur le fond de tarte.
5. Couper les tomates en fines rondelles et les disposer sur le fond de tarte puis les badigeonner d'huile d'olive.
6. Répartir les olives et faire cuire au four jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

