



## Tarte fine aux tomates confites, au chèvre et basilic

Recette proposée par Marc Bellier, chef cuisinier

### Ingrédients

200 g pâte feuilletée  
200 g oignons  
1 cuil soupe d'huile d'olive  
250 g tomates séchées  
100 g fromage de chèvre frais  
Thym, basilic frais

**Pour 8 personnes**

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 20 minutes**

**Difficultés : \* \* \* \* \***

### Bonnes idées

Remplacer le fromage de chèvre frais par du fromage de brebis frais, il existe aussi avec la Marque «Produit du Parc du Vercors».

Peler les oignons, les couper en deux puis les émincer en fines tranches.

Dans une petite poêle faire chauffer l'huile d'olive, ajouter les oignons et les faire revenir à feu doux jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides sans trop colorer.

Étaler la pâte feuilletée bien fine (2 à 3 mm) à plat sur une plaque, piquer avec une fourchette. Découper à l'emporte pièce, pour former des tartelettes.

Répartir les oignons dessus, parsemer de thym.

Étaler les tomates séchées pour recouvrir les oignons sur toute la surface de la pâte.

Répartir des morceaux de chèvre frais sur les tomates, parsemer de basilic frais.

Cuire au four à 200°C (th 7) préchauffé 15 à 20 mn.

Servir chaud accompagné d'une salade verte assaisonnée à l'huile de noix.

### Où trouver les produits fermiers ?

La chèvrerie des Cabrioles (K.Argoud-Puy) - Corrençon-en-V - 04 76 95 86 50

La chèvrerie du Chatelard (C.Ansel) - Méaudre - 04 76 50 67 75

La ferme de la Daouste (M.Coing) - Méaudre - 06 66 39 88 79

La ferme du Clos (A.Doucet) - Chatelus - 04 76 36 10 94

La ferme des Alpines (V.Barbesier) - Chatelus - 04 76 36 33 80

La ferme de Landioche (N.Terrier) - St-Andéol - 04 76 34 09 20

La ferme de la Cîme du Mas (S.Revol) - La Chapelle-en-V - 04 75 48 21 68

**Fromages de brebis :**

L'Hébergé (D.Meurôt) - Vachères-en-Quint - 04 75 21 23 77

La ferme Bouclette et C<sup>ie</sup> (L.Marconnet) - St-Martin-en-V - 04 75 45 54 81



Cette recette vous est offerte par les producteurs du Parc naturel régional du Vercors.

Retrouvez les sur [www.apapvercors.com](http://www.apapvercors.com)

APAP : 04 75 48 56 30