

TARTE BASILIC, TOMATES ET RAVIOLES AU CHÈVRE ET FINES HERBES



6 personnes



80 minutes de
préparation



40 minutes de
cuisson



Facile



Ingrédients



Préparation

Garniture

250g de ravioles au chèvre et fines herbes surgelées

200g de ricotta

2 œufs

2 ou 3 tomates

1 pot de 100g de tapenade

1 petit bouquet de ciboulette

20g de parmesan en copeaux

Sel, poivre

Pâte à tarte au basilic

1 bouquet de basilic

125g de beurre

250g de farine

50g de parmesan râpé

Préparez la pâte : placez les feuilles de basilic dans le bol du mixeur et réduisez-les en purée avec le beurre. Ajoutez les autres ingrédients et mixez 2 mn. Versez un filet d'eau froide (5cl environ) et mixez pour obtenir une boule.

Filmez et placez au frais 1 heure.

Si vous n'avez pas de mixeur vous pouvez hacher très finement les feuilles de basilic au couteau puis les mélanger avec la farine, le sel, le poivre et le parmesan. Incorporez ensuite le beurre pommade et malaxez. Ajoutez l'eau jusqu'à former une boule. Filmez et placez au frais 1 heure.

Préchauffez le four à 180°C (th 6). Garnissez de pâte votre moule beurré, piquez-la à la fourchette et enfournez pour 10 mn.

Battez dans un petit saladier la ricotta et les œufs, salez, poivrez et ajoutez la ciboulette ciselée.

Tartinez le fond de tarte de tapenade, posez des tranches de tomates épépinées, répartissez les ravioles puis versez la crème de ricotta.

Enfourez pour 30 mn. Parsemez de copeaux de parmesan avant de servir.



N'hésitez pas à nous envoyer vos propres recettes et photos à contact@mesravioles.fr !