

## Tarte auvergnate

Type de recette: Entrée ou plat du soir Origine: Auvergne Saison: Printemps/été

Cette tarte peut être réalisée toute l'année mais n'en sera que meilleure à la pleine saison des tomates



Difficulté  
1/5



Temps de préparation  
20 mn



coût  
1/5



Temps de cuisson  
30 mn

### Ingrédients pour 6 personnes:

1 pâte brisée  
200 g de cantal  
6 pommes de terre type rattes  
3 grosses tomates  
100 g de lardons  
25 g de beurre  
Huile d'olive  
sel et poivre  
Salade



### La recette:

1- Laver les pommes de terre et les cuire avec la peau 20 mn à l'eau bouillante salée. Egoutter et laisser refroidir avant de les peler.

2-Préchauffer le four à 210° th 8.

3- Plonger les tomates 10 secondes dans de l'eau bouillante, puis les rafraîchir et les peler. Les couper en tranches de 1 cm d'épaisseur, saler et poivrer, ajouter de l'huile d'olive et réserver.

4- Garnir un moule à tarte beurré avec la pâte brisée. La piquer à l'aide d'une fourchette.

5- Oter la croûte du cantal et le détailler en lamelles. Faire revenir les lardons dans une poêle antiadhésive.

6- Répartir sur la pâte les lardons et la moitié du cantal, puis des tranches fines de pommes de terre, recouvrir avec les tranches de tomates et le reste de cantal. Arroser avec la marinade des tomates.

7- Enfourner pour 30 minutes.

Accompagner d'une salade et de croutons aillés.

### Les conseils du sommelier:

Un vin rosé bien frais.