



Tarte aux pommes de terre et à la tomate, parfumée au thym



Ingrédients

40 g de beurre
12 brins de thym
1 poignée de tomates
cerises coupées
en deux
400 g de pommes de terre
fermes, pelées et
coupées en fines tranches
2 cs d'huile d'olive
160 g de gruyère râpé
½ cc de poivre écrasé
Fleur de sel

Préparation

Faire fondre le beurre dans une poêle de taille moyenne et résistant au four. Mettre les brins de thym et les tomates dans la poêle. Mélanger les tranches de pommes de terre avec l'huile, le gruyère, le poivre et le sel dans un saladier. Verser le mélange de pommes de terre sur les tomates et enfourner pendant 45 minutes à 200 °C (air chaud). Découper des parts avant de servir.

Anrichten

Conseil

A accompagner avec de la crème acidulée et de la roquette.

Réglage de cuisson

Avec préchauffage

45 minutes | air chaud 200 °C