

# Tarte tapenade, oignons et tomates

Il est temps de faire entrer l'été dans nos assiettes avec cette délicieuse tarte dont vous me donnerez des nouvelles !

Tarte tapenade, oignons et tomates

Pour 6 personnes

1 pâte feuilletée  
100 g de tapenade noire  
3 oignons  
4 tomates moyennes  
Huile d'olive  
Sel, poivre  
Basilic ou herbes de Provence

Préchauffez le four à 180° C

Étaler votre pâte feuilletée dans un plat à tarte et piquer le fond avec une fourchette

Badigeonnez la pâte avec la tapenade, réservez.

Emincez finement les oignons, puis les faire revenir à feu moyen avec une cuillère d'huile d'olive, sans les faire roussir, pendant 5 à 10 minutes.

Recouvrir la tapenade avec les oignons, puis les oignons avec les tomates coupées en rondelles.

Salez, poivrez, y ajouter au choix basilic, herbes de Provence.

Mettre à four chaud pour 35 minutes.

Servir chaud.

Tekiro

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le jeudi 12 mai 2011**

Consultable en ligne : <http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/12787-tarte-tapenade-oignons-tomates.html>