

Tarte à la tomate et aux œufs

Pour 4 personnes.

1 paquet de 250 g de pâte brisée surgelée, ou 1 ou 2 moules (selon dimension) tapissés de pâte surgelée et prêts à enfourner.

Garniture : 1 boîte 4/4 de tomates pelées, 1 petite boîte de poivrons (facultatif), sel, poivre, thym, laurier, 4 œufs, 12 petites saucisses cocktail, huile d'olive ou d'arachide selon les goûts.

Etendre au rouleau sur la table farinée la pâte dégelée et en foncer un moule de 21 à 23 cm de diamètre, démontable. Piquer le fond de pâte à la fourchette et cuire de 20 à 25 mn à four moyen.

D'autre part, verser tomates et éventuellement poivrons dans une cocotte, avec 2 c à soupe d'huile, l'assaisonnement, thym et laurier. Laisser épaissir doucement, à découvert, en tournant de temps en temps pour que le coulis n'attache pas au fond.

Ebouillanter les saucisses, le temps de les réchauffer, faire cuire à la poêle, dans un peu d'huile, les 4 œufs et les assaisonner.

Lorsque la tarte est cuite, la sortir du four et la remplir aussitôt avec le coulis bien épais, dont on aura retiré thym et laurier. Poser dessus, régulièrement, les 4 œufs sur le plat, garnir avec les saucisses. Servir immédiatement.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.