



# LA TARTE TOMATE MOZZARELL'ARTE POUR 4 PERSONNES



## LA PATE

150gr de parmesan râpé  
150gr de farine  
150gr de beurre  
1CS d'eau  
1 CS Origan sec

## LA GARNITURE

1 œufs  
150gr de ricotta  
15gr de tomates confites  
15gr de pesto  
Sel/poivre

## EAU DE TOMATES

1 citron jaune  
2 feuilles de gélatine  
1 grosse tomate  
Sel/poivre

Sur la tarte froide

Tomates cerises multicolores de la région  
3/5 Billes de mozzarella de la maison Burdigala  
(Bordeaux)  
+ Basilic fin petites feuilles  
Pesto maison  
Crème de balsamique  
Pignons de pin  
Huile d'Olive