



Tarte à la volaille et tomates concassée

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La tarte pour les soirées chaudes. Froide ou tiède, votre tarte sera toujours parfaite avec une salade verte et un verre de rosé*.

Ingrédients

- 350g de [pâte à foncer](#)
- 300g de blancs de volaille
- 3 œufs entiers
- 25cl de lait demi-écrémé
- 25cl de crème liquide entière
- 200g de [concassée de tomate](#)
- sel fin et poivre du moulin
- estragon ou persil plat selon votre goût

Recette pour: 8 personnes



Réalisation:

Foncer un fond de tarte de 20 cm de diamètre environ. **Laisser reposer au réfrigérateur** environ 30 minutes. Pendant ce temps **nous allons faire** revenir les morceaux de **blancs de volaille**. Couper en morceaux égaux et d'une grosseur d'un gros **dé** les blancs de **volaille**. Chauffer une poêle sur un **feu vif**. Ajouter de l'huile d'olive et verser les morceaux de volaille. **Assaisonner** et remuer pour bien les faire saisir. Les cuire 5 à 8 minutes puis les égoutter sur du **papier absorbant**. Mettre dans un saladier les œufs entiers, assaisonner et bien mélanger. **Ajouter ensuite le lait** et la crème liquide et terminer par ajouter la concassée de tomate. Bien mélanger et réserver.

Sortir du réfrigérateur le fond de tarte. **Disposer** dans le fond de tarte les morceaux de blancs de volaille. Ajouter l'appareil (le mélange œufs, lait, crème, et tomate). Saupoudrer de gruyère râpé et **mettre au four chaud 180 °C** pendant environ 45 minutes.

Cette tarte se mange soit **tiède**, soit **froide**.

