



## Tarte à la tomate et à la dulse bord à bord

Pour 4 personnes :

### Pour la pâte :

- 150 g de farine de blé type T80
- 1 cuil. à c. de sel
- 2 cuil. à c. de mélange 3 saveurs bord à bord
- 2 cuil. à s. d'huile d'olive

### Pour la garniture :

- 500 g de tomates
- 60 g de dulse bord à bord (½ barquette)
- 1 cuil. à s. de purée de sésame blanc (tahin)
- 1 cuil. à c. de moutarde
- 2 cuil. à c. de gomasio



La pâte : mélanger la farine avec le sel et le mélange 3 saveurs bord à bord. Ajouter l'huile d'olive, mélanger puis ajouter juste assez d'eau pour pouvoir former une boule de pâte souple et non collante. L'étaler et en garnir un moule à tarte beurré et fariné. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Mélanger le tahin avec la moutarde et 1 cuil. à c. d'eau et étaler cette crème sur le fond de tarte. Laver et découper les tomates en rondelles et les disposer sur le fond de tarte. Enfourner et laisser cuire 20 minutes. Pendant ce temps, dessaler et égoutter soigneusement la dulse. Sortir la tarte, répartir les algues sur les tomates et remettre au four pour 5 minutes. Saupoudrer de gomasio et servir la tarte chaude ou froide.

Recette et photo : Frédéric Marr / + d'infos : [www.bord-a-bord.fr](http://www.bord-a-bord.fr)