

Tartelettes Tomate Chèvre Express

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 à 25 minutes

Ingrédients :

- * 200 g de farine T55
- * 100 g de beurre mou en morceau
- * 60 g d'eau
- * ½ CC de sel fin
- * 1 CC d'Origan
- * 3 belles Tomates
- * 6 rondelles de chèvre frais
- * 6 CS de Pesto Rosso



Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7) et posez vos empreintes Grandes Tartelettes (FP 2328) sur la plaque perforée.

Mettez tous les ingrédients dans le bol du Cook'in et réglez 1 minute en pétrissage.

Sortez la pâte du bol et étalez-la à l'aide un rouleau a pâtisserie. Piquez la pâte avec le racloir peigne, puis découpez 6 ronds à l'aide du découpoir 13 cm et posez-les dans les fonds des Grands Tartelettes.

Etalez une cuillère à soupe de pesto rosso dans chaque fond, déposez des rondelles de tomate par-dessus et terminez par le chèvre frais au milieu. Saupoudrez avec du origan puis enfournez 20 à 25 minutes suivant votre four.

Servez avec une salade.

Variante : Mélangez un peu de Boursin® Tomate, oignon & ciboulette avec 1 CS de crème semi épaisse, puis étalez le dans le fond des tartes. Disposez quelques rondelles de courgette et le chèvre frais au milieu. Vous pouvez ajouter un peu de miel liquide, si vous aimez le sucré/salé.