

- TARTE A LA TOMATE CERISE ET AU PESTO -



Ingrédients:

- 500 g de tomate cerise
- 1 pâte feuilletée
- 1 c à s de moutarde
- 3 c à s de pesto maison
- persil
- Huile d'olive

Préparation:

- Dans un bol mélanger la moutarde et le pesto.
- Découper les tomates cerise en deux
- Poser le moule sur la plaque perforée
- Etaler la pâte feuilletée dans un moule et donner quelques coups de fourchettes pour que la pâte ne gonfle pas à la cuisson .
- Etaler le mélange pesto/moutarde dans le fond du moule
- Disposer les moitiés de tomates en cercles sur la pâte.
- Verser un filet d'huile d'olive et un peu de persil.
- Enfourner 30 minutes environs dans le four à 180°C.

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>