



**Cooking is beautiful présente :**

## **La tarte au bacon de Marie**

Hum... une petite tarte idéale pour l'apéro ou en plat accompagné d'une salade !

Cuisson : 25 mn

Pour 8 personnes

### **Ingrédients :**

1 pâte feuilletée

250 g de tranches de bacon

1 grande barquette de tomates cerises

1 boule de mozzarella

Du romarin frais

De l'huile d'olive

Du gros sel

### **Au préalable**

Préchauffez le four à 200°.

### **Etape 1**

Etalez la pâte dans le moule.

## Etape 2

Tapissez le fond du moule avec les tranches de bacon.

## Etape 3

Coupez la mozzarella en rondelles. Réservez.

## Etape 4

Coupez les tomates cerises en deux... et décorez le moule !

## Etape 5

Recouvrez de mozzarella.

## Etape 6

Parsemez de romarin.

## Etape 7

Salez et versez un filet d'huile d'olive.

## Etape 8

Enfournez et laissez cuire 25 mn.

Dégustez !!!

Hum...

Ca croustille et ça sent bon le sud !

A table !

