

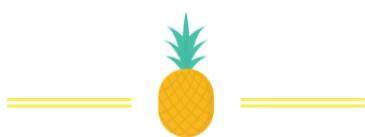
Fine tarte tomate pesto Dietpassion

Ingédients pour 4 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- 500g de tomates cerises
- 3 càs de pesto
- 2 càs de chèvre frais
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Recette

- ☀ Préchauffer le four à 200°.
- ☀ Étaler la pâte feuilletée, la piquer et la couvrir de pesto jusqu'à 2 cm du bord.
- ☀ Faire cuire le fond de tarte à plat sur une plaque pendant 8 minutes.
- ☀ Couper les tomates cerises en deux et les disposer sur le tarte.
- ☀ Répandre un léger filet d'huile d'olive (vous pouvez y ajouter un peu de pesto pour plus de goût) sur la tarte et l'assaisonner de sel et de poivre.
- ☀ Faire cuire 20 minutes au four.
- ☀ Émietter 2 càs de fromage de chèvre frais sur la tarte une fois sortie du four.
- ☀ C'est prêt !
- ☀ Bonne dégustation !



ALEXIA CORION

DIETETICIENNE NUTRITIONNISTE