

Tarte à la tomate et au chèvre

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 tomates
- 1 pâte brisée
- 1 filet d'huile d'olive
- thym
- sel et poivre

Préchauffez votre four Th. 7 (220°C).

Lavez les tomates, coupez-les en rondelles. Déposez-les sur un papier absorbant, salez-les sur les deux faces.

Coupez la bûche de chèvre en rondelles puis coupez ces rondelles en deux.

Déroulez la pâte dans votre moule à tarte en conservant la feuille de cuisson.

Disposez les rondelles de tomates et de chèvre en les intercalant. Nappez-les d'un filet d'huile d'olive, poivrez et saupoudrez de thym.

Faites cuire environ 35 minutes dans la partie basse de votre four.

Astuces: Ajoutez quelques olives noires coupées en rondelles.

Classification: quiche/pizza (plat), non testée

Origine: nestle.fr

Date: 06.09.2006

Enregistré par: démo