

entrée

TARTE AUX TOMATES FROMAGE FONDU ET BASILIC POUR 4 PERSONNES

Préparation : 5 min - Cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS :

- 4 tomates
- 1 noix de saveur basilic huile d'olive Maggi
- 200 g de fromage fondu à tartiner (genre Kiri)
- 1 pâte à tarte brisée Herta
- 2 c. à soupe de basilic ciselé

>>> Préchauffez votre four th. 7-8 (220° C). > Dans un moule à tarte, faites cuire la pâte brisée à blanc selon le mode d'emploi, en gardant la feuille de cuisson. > Ecrasez la noix de saveur et mélangez-la au fromage à tartiner. Lavez et découpez les tomates en rondelles. > Nappez votre fond de tarte avec le fromage à la noix de saveur. Placez les rondelles de tomates dessus et saupoudrez de basilic ciselé. > Faites cuire à nouveau 10 minutes. Servez immédiatement.

VARIANTE GOURMANDE

Remplacez la noix de saveur basilic huile d'olive par une noix de saveur ail et persil et saupoudrez de persil haché.