

Tarte tomate, mozzarella et échalions

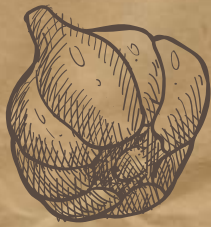
DÉLICIEUX

Idéal pour l'apéritif

Humm !

Inratable

EXQUIS



Tarte tomate,
mozzarella et échalions

Pelez les tomates et coupez le pulpe en petits morceaux, retirez toutes les graines. Epluchez et émincez vos échalions. Faites revenir les échalions émincés dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez la pulpe de tomate, un peu d'origan, une pincée de sucre, et le concentré de tomate. Salez et poivrez. Faites réduire à feu moyen jusqu'à ce que l'ensemble épaississe. Laissez refroidir.

Mettez votre pâte feuilletée dans un plat à tarte. Étalez la tapenade et saupoudrez de chapelure. Versez le concassé de tomates, puis déposez la mozzarella coupée en tranches, et répartissez quelques olives noires. Arrosez votre tarte d'un filet d'huile d'olive et enfournez pendant 30 minutes à 210°C.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

1 rouleau de pâte feuilletée

6 tomates

3 échalions

150gr de mozzarella

Olives noires

Origan

2 cás de chapelure

2 cás de tapenade

2 cás d'huile d'olive

1 cás de concentré de tomate

Sucre

Sel

Poivre

