



TARTE FINE AU FROMAGE FRAIS ET TOMATES

INGREDIENTS

1 pâte feuilletée
8 tomates de différentes couleurs
1 oignon rouge
150g de Saint Moret
thym
huile d'olives
basilic frais
poivre
fleur de sel

Coucher 1 pâte feuilletée dans un moule et faire bronzer à blanc pendant 10min à 200° au four. Pendant ce temps, tailler en tranches un peu épaisses quelques tomates de couleurs, et on émince un oignon rouge.

Sortir la pâte du four, laisser tiédir avant de badigeonner 150g St Moret. Répartir l'oignon émincé, puis ranger les tomates joliment. Saupoudrer le tout d'une branche de thym effeuillée, et arroser d'un filet d'huile d'olives avant de passer au four pendant 15min.

A la sortie du four, ajouter quelques feuilles de basilic frais et un peu de poivre et de fleur de sel.
Une petite salade verte à côté et le tour est joué