



TARTE FINE TOMATES/FRAISES ET AU FROMAGE FRAIS

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

1 barquette de St Moret
de 150 g
1 pâte brisée
1 oignon rouge
500g de tomates de
variétés différentes
(couleurs et formes)
1 branche de thym
huile d'olive
quelques fraises
Gariguette
1 branche de basilic
fleur de sel, poivre du
moulin

Dérouler la pâte et l'étaler sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Enfourner 10min à 200°.
Laver les tomates, retirer leur pédoncule et couper la chair en tranches de 5 mm.
Etaler le fromage frais sur la pâte à tarte précuite. Répartir l'oignon ciselé, parsemer de thym, répartir les tomates et arroser d'un filet d'huile d'olive.
Enfourner à 190° pendant 15min.
Saler et poivrer à la sortie du four.
Répartir quelques fines tranches de fraises et parsemer de feuilles de basilic. Déguster !