



TARTE AUX TOMATES CERISE ET AU CHÈVRE FRAIS

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

pâte feuilletée
200g de tomates cerises
200g de chèvre frais
4 œufs
35cl de crème liquide
basilic
menthe

Étaler une pâte feuilletée sur un plat à tarte (oui j'aurai pu la faire mais grosse flemme).

Couper en 2 des tomates cerise et en recouvrir la pâte. Détailler en petits morceaux un chèvre frais de 200g.

Dans un saladier, battre 4 œufs avec 35cl de crème liquide. Ciseler du basilic et de la menthe et ajouter à la crème.

Verser sur la pâte.

Enfourner 35mn à 180.

Déguster avec une petite salade