



Tarte à la tomate au petit chevrier Surchoix de chèvre

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 2 cs de moutarde forte
- 500g de tomates cerises
- 1 bouquet de basilic
- 100g de le petit chevrier Surchoix

Préparation

Couper la pâte feuilletée en deux et la déposer dans un moule à tarte recouvert de papier cuisson. Piquer plusieurs fois le fond à l'aide d'une fourchette puis badigeonner de moutarde.

Couper les tomates cerises en deux avant de les déposer dans le moule avec le côté coupé orienté vers le haut.

Faire cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 220°C. Retirer du feu et laisser refroidir 10 minutes. Couper les feuilles de basilic en petits morceaux et les répartir sur les tomates. Râper grossièrement Le petit chevrier Surchoix au-dessus de la tarte ou découper de fines lamelles à l'aide d'un couteau. Servir.

Source: Le petit chevrier

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous www.lepetitchevrier.ch/che/fr/recettes