



PÂTE FINE TOMATE CERISE CHÈVRE FRAIS ROMARIN

TEMPS DE PREPARATION: 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

INGREDIENTS

250g de tomates
cerises
1 chèvre frais
2 càc de moutarde
roamarin frais
gruyère de chèvre

PREPARATION

1. Préparer une pâte brisé en diminuant les quantité de moitié selon ma recette www.mam-allergo.fr
2. Préchauffer le four à 180°.
3. Déposer un cercle de pâte sur le fond d'un plat à tarte beurré.
4. Le faire colorer au four à 180° 2 à 3 minutes.
5. Mélanger le chèvre frais avec la moutarde et l'étaler sur la pâte.
6. Découper en deux les tomates cerises et les déposer sur votre pâte.
7. Parsemer de gruyère de chèvre selon vos goût et déposer des brins de romarin frais.
8. Enfourner 25 minutes à 180°.

NOTES

A déguster chaud ou froid. Possible de congeler sous vide.