



Tarte estivale



6 pers



15 mn

Les ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 3 tomates
- 6 cl de crème fraîche épaisse
- 1 c. à s. de moutarde
- 15 tomates cerises
- 10 olives noires
- 1 boule de mozzarella
- 1 c. à s. de tapenade noire
- Feuilles de basilic

La recette

Etape 1

Étaler la pâte feuilletée et replier légèrement les bords. Tartiner le fond avec le mélange crème fraîche et moutarde.

Etape 2

Couper les tomates moyennes en rondelles et les disposer sur la crème en les faisant se chevaucher. Enfourner 15 minutes à 200 °C.

Etape 3

Préparer les décorations : couper les tomates cerises en deux et les olives en petits morceaux pour former les têtes des coccinelles.

Etape 4

Détailler la mozzarella en petits morceaux et les disposer en forme de fleurs sur la tarte cuite. Placer une demi-tomate cerise au centre de chaque fleur.

Etape 5

Réaliser les points sur le dos des tomates cerises restantes à l'aide de petites touches de tapenade pour créer les coccinelles.

Etape 6

Répartir les coccinelles et les feuilles de basilic frais sur l'ensemble de la tarte avant de servir.

