

# Tarte Tomates, Bacon

*et Philadelphia ail et fines herbes*

**Pour 6 personnes**

Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée (maison ou pas)
- 3 œufs
- 3cs de crème liquide
- 1 petite barquette de Philadelphia ail et fines herbes
- 125g de bacon en dés
- 15 tomates cerise



Ustensiles spécifiques : une poêle, une passoire, un fouet et un moule à tarte

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 210°C.
- Faire revenir le bacon dans une poêle juste pour le saisir (3min). L'égoutter.
- Étaler la pâte à tarte dans le moule choisi.
- Piquer la pâte.
- Déposer le bacon, recouvrir de tomates cerise coupées en 2.
- Dans un saladier, mélanger le Philadelphia avec les œufs.
- Ajouter la crème liquide. Bien mélanger.
- Recouvrir le bacon et les tomates de cette préparation.
- Enfourner en baissant le four à 180°C durant 25 min.

Bon appétit !