

Tarte aux tomates cerises & confit olive yuzu

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min - Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 300g de tomates cerises
- 1 pâte feuilletée
- 1 pot de confit olive yuzu (105g)



Ustensile spécifique : un moule à tarte rectangulaire ou un petit moule à tarte rond.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Étaler la pâte, couper le surplus.
- Piquer le fond et napper de confit à la petite cuillère.
- Déposer les tomates cerises dessus.
- Enfourner durant 35 min.

Bon appétit !