

# Quichettes tomates et ricotta

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 2 œufs
- 250g de ricotta
- 1cs de moutarde à l'ancienne au miel
- 4 à 5 tomates
- Poivre



Ustensiles spécifiques : un pichet verseur, une cuillère magique, un découpoir 11,5cm, un moule 6 grands ronds et une plaque aluminium perforée.

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et mettre le moule sur la plaque alu perforée.
- Découper les 6 ronds de pâte à l'aide de l'emporte-pièce.
- Les déposer dans le moule et piquer le fond des pâtes à l'aide d'une fourchette.
- Dans le pichet verseur, fouetter les œufs, la moutarde, 1 pincée de poivre et la ricotta.
- Verser cette crème dans les fonds de pâte.
- Couper les tomates en rondelles puis chaque rondelle en 2 et répartir sur la crème.
- Enfourner durant 35 minutes et déguster sans attendre.

Bon appétit !



**Moule 6 grands ronds**

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

**Isabelle CHEVRIER**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle