

Tarte tomates cerises & moutarde

Pour 1 couronne

Préparation : 10 min – Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 300g de tomates cerises
- 1 pot de yaourt au lait entier
- 1 pot de lait
- 150g de billes de mozzarella
- 1 œuf
- 2 cs de moutarde à l'ancienne
- 5 feuilles de Basilic
- Graines et oignons frits



Ustensiles spécifiques : 1 pichet verseur, une cuillère magique, un emporte-pièce ovale 9 cm, une toile siliconée, un moule à tarte couronne et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule à tarte couronne sur la plaque aluminium.
- Dans le pichet verseur, fouetter l'œuf avec le yaourt nature et la moutarde.
- Garder le pot et remplir un pot de lait. Verser sur la préparation et mélanger.
- Laver les tomates cerises.
- Poser l'emporte-pièce au milieu de la pâte et retirer le rond de pâte.
- Poser la pâte dans le moule et la piquer à l'aide d'une fourchette.
- Garnir de tomates cerises, de mozzarella et couvrir de l'appareil.
- Parsemer de graines et oignons frits.
- Emincer le basilic et parsemer.
- Enfourner durant 35 min et déguster sans attendre.

Bon appétit !



Moule à tarte couronne

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

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

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

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22,
Votre conseillère culinaire Guy Demarle