

Barquettes apéritives tomates et pesto

Pour 16 Barquettes

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 1 pâte Brisée pur beurre
- 16 tomates cerises
- 2 œufs
- 1 yaourt au lait entier
- 3cs de pesto vert
- 2cs de graines de sésame noir



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une cuillère magique, un emporte-pièce ovale de 11,5cm, un outil de fonçage, un rouleau à pâtisserie, une empreinte de 15 Barquettes et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

www.lesdelicesabelle.fr

- Préchauffer le four à 180°C et placer les empreintes Barquettes sur la plaque aluminium.
- Répartir les graines de sésame sur la pâte et passer un coup de rouleau à pâtisserie dessus pour ancrer les graines dans la pâte.
- Découper les barquettes à l'aide de l'emporte-pièce et les foncer dans le moule à l'aide de l'outil de fonçage. Piquer légèrement la pâte.
- Dans un cul-de-poule, mélanger les œufs, le yaourt et le pesto avec la cuillère magique.
- Verser dans les empreintes.
- Couper les tomates cerises en 2 et les répartir par 2 demies dans les empreintes.
- Enfourner durant 20 min et déguster chaud, tiède ou froid.

Bon appétit !



Moule 15 Barquettes

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