



TARTE TOMATE & CHÈVRE

INGRÉDIENTS

- PÂTE À TARTE BRISÉE
- 1 TAPENADE TOMATES SÉCHÉES*
- 1 BUCHETTE DE CHÈVRE*
- 10/12 TOMATES SÉCHÉES*
- PIMENT D'ESPELETTE*
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE*
- 2 TOMATES (JAUNE ET ROUGE)
- 1 OIGNON ROUGE

PRÉPARATION

- PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR À 200°C.
- COUPEZ VOTRE OIGNON, VOS TOMATES ET LA BUCHETTE DE CHÈVRE EN RONDELLES.
- RÉSERVEZ LES TOMATES DE COTÉES PUIS FAITE CUIRE L'OIGNON DANS UNE POÊLE AVEC UN FILET D'OLIVE.
- ÉTALEZ LA PÂTE À TARTE SUR UNE PLAQUE DE CUISSON.
- BADIGEONNEZ LA DE TAPENADE TOMATES SÉCHÉES.
- AJOUTEZ LES TOMATES (1 RONDELLE ROUGE, 1 RONDELLE JAUNE, AINSI DE SUITE).
- DISPOSEZ PAR DESSUS LES TOMATES SÉCHÉES, PUIS L'OIGNON ROUGE.
- PLACEZ LES RONDELLES DE CHÈVRE SUR LA TARTE.
- ASSAISONNEZ AVEC DU PIMENT D'ESPELETTE ET DES HERBES DE PROVENCE (FACULTATIF).
- RETOURNEZ LES BORDS DE LA PÂTE À TARTE PAR DESSUS.
- ENFOURNEZ 20 MINUTES.

*PRODUIT PROVENANT DE LA CABANE DE LULU