



COROLLE CROUSTILLANTE AUX DEUX TOMATES, PICODON ET OLIVES NOIRES



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 10 mn

Pour 6 personnes:

2 Picodon à point

6 feuilles de brick

6 feuilles de basilic ciselées

30 olives noires dénoyautées

2 tomates

18 pétales de tomates confites

Sel et poivre du moulin

50 g de beurre fondu

Préchauffer le four à 210°.

Couper les feuilles de bricks de façon à ce que leur diamètre dépasse de 2 cm environ du moule utilisé. Les beurrer et les placer à l'intérieur de leur empreinte (ramequin ou plaque en silicone).

Ecraser les 2 fromages à la fourchette avec le basilic. Poivrer. Réserver.

Garder 6 olives entières et tailler celles qui restent en petits éclats. Réserver aussi.

Peler et épépiner les tomates, couper 6 rondelles un peu épaisses.

Finition:

Mettre 2 càs de fromage écrasé dans le fond de la corolle. Déposer quelques éclats d'olives, une rondelle de tomate en la salant légèrement. Couvrir avec des tomates confites et ajouter 1 càc du Picodon restant.

Mettre à cuire pendant une dizaine de minutes en surveillant la couleur du croustillant.

Sortir du four, poser l'olive réservée sur le dessus et attendre un peu avant de poser sur l'assiette avec beaucoup de précaution car le fond est fragile.