



TARTELETTES DE TOMATES A LA TOMATE



Pour une vingtaine d'empreintes en silicone :

Une pâte feuilletée (maison ou toute prête)

1 part de crème de fromage

Une dizaine de pétales de tomates confites

½ tomate cerise par tartelette

Quelques càc de pesto

Fleur de sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 200° environ.

Etaler assez finement la pâte à tarte. La découper avec un emporte-pièce à la bonne taille (diamètre + rebord), garnir les empreintes de silicone et mettre au frais pendant que le four chauffe. Quand le four est à la bonne température, sortir le moule, piquer le fond de chaque tartelette deux ou trois fois avec les dents d'une fourchette et mettre à cuire pendant 5 ou 6 mn.

Mixer les pétales de tomates confites avec le fromage en portion. Le mélange n'a pas besoin d'être homogène. Recouvrir chaque fond d'une petite cuillerée du mélange fromage et tomates confites, ajouter une pointe de pesto et ½ tomate cerise légèrement enfoncée dans la garniture. Parsemer d'un peu de sel et de poivre du moulin.

Remettre au four pour une dizaine de minutes à peine.

Déguster chaud ou tiède.