

Tartelettes tomates, tapenade et anchois



Préparation: 5mn

Cuisson: 10/15 mn

Ingrédients pour 2 tartelettes:

- 2 feuilles de pâte filo
- 8 tomates cerise
- 2 cuillères à café de tapenade
- 6 filets d'anchois allongés
- Un peu d'origan séché

Recette:

1. Préchauffer le four à 180°C (th 6).
2. Découper des carrés de pâte filo et garnir deux moules à tartelettes avec: il faut superposer les carrés de pâte en les décalant à chaque fois.
3. Etaler une cuillère à café de tapenade au fond de chaque tartelette.
4. Laver et couper en deux les tomates cerises dans le sens de la largeur puis garnir les tartelettes avec.
5. Déposer 3 filets d'anchois sur les tomates.
6. Saupoudrer d'origan.
7. Mettre au four 10 à 15 mn et déguster de suite avec une bonne salade verte.