

10 juin 2008

**Tartelettes presto aux tomates cerises,
olives noires, bleu et romarin**



(pour 6)

*Fonds de tarte
Tomates cerises coupées en 2
Olives noires dénoyautées
Romarin ciselé
Bleu (Point Reyes Blue)
Pesto rosso*

Préchauffez le four à 180 °C. Garnissez les fonds de tarte avec les ingrédients en finissant par le fromage et une pointe de pesto rosso, et faites cuire 20 à 30 minutes.