

## Millefeuille aux trois tomates et à la ricotta

Pour deux millefeuilles

- 2 tomates
- 2 belles cuillères à soupe de ricotta
- 1 petite cuillère à soupe de pignons de pin
- 1 cuillère à café de concentré de tomates
- 1 petite cuillère à café de vinaigre balsamique
- 3 tomates confites
- sel, poivre, ail en poudre, herbes (basilic ou persil ou herbes de Provence...voir même un mélange)



--> Couper les tomates en fines lamelles, faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive et y coucher les rondelles de tomate. Saisir une minute puis baisser le feu au minimum et prolonger la cuisson de 10mn. Retourner les tomates, saler et laisser 10mn supplémentaires.

Pendant ce temps, tapisser des petits ramequins de papier sulfurisé.

Eteindre le feu sous les tomates et laisser refroidir. Pendant ce temps, préparer la farce: battre la ricotta avec le concentré de tomates, le vinaigre, les tomates séchées coupés en petits dés, puis assaisonner.

Montage: disposer au fond du ramequin le bout d'une tomate, côté bombé vers le fond, puis mettre une cuillère à café de farce dessus, alterner tomate et farce jusqu'à épuisement des ingrédients.

Mettre au frais 2 heures avant de déguster.

Bon appétit !!

