

Tarte fine à la tomate

Toile Silpat®



Ingrédients:

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- de la moutarde Savora®
- du fromage râpé
- des rondelles de tomates
- des tranches de chorizo fort
- des filets d'anchois
- du sel aux herbes
- de l'huile d'olive



Préchauffer le four à 200°C.

Placer la toile Silpat® sur la plaque perforée.

Dérouler la pâte feuilletée sur la toile Silpat®.

Badigeonner au pinceau de moutarde Savora®.

Parsemer de fromage râpé.

Disposer dessus les rondelles de tomates pas trop fines.

Saupoudrer les tomates de sels aux herbes.

Poser les tranches de chorizo et les filets d'anchois.

Terminer par un filet d'huile d'olive.

Enfourner à 200°C environ 20 à 25 min.

Servir chaud avec une salade verte, c'est simple et délicieux...