

Quichette Tomate Ricotta



Ingrédients :

Pour la pâte :

- 140 g de farine
- 60 g de polenta
- 10 g de Secrets d'Arômes Plein Sud Knorr®
- 90 g de beurre mou
- 90 g de ricotta (sur pot de 250 g)

Pour la garniture :

- Le reste de ricotta (160 g)
- 3 œufs entiers
- 1 pincée de Secrets d'arômes
- QS de tomates bien mûres
- QS de fromage râpé
- Graines de pavot

Confectionner une pâte avec les ingrédients. Étaler entre 2 toiles Silpat®. Réserver au réfrigérateur.

Version Cook'in : tous les ingrédients 1 min/pétrin

Pendant ce temps, battre les œufs et la ricotta, parfumer avec le secret d'arômes

Préchauffer le four à 200°C–th6/7.

Placer les empreintes Tartelettesx6 Flexipan® sur la plaque perforée.

Retirer la toile Silpat® et détailler 6 fonds de pâte avec le découpoir Ø13 cm.

Foncer les empreintes. Répartir l'appareil ricotta-œufs.

Couper les tomates en quartiers et garnir les tartelettes. Saupoudrer de fromage et de graines de pavot.

Cuire environ 25 à 30 min.

