



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



Tarte Coulante



Ingrédients:

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 tomates
- 1 fromage type Port Salut
- gruyère râpé
- origan
- huile d'olive en spray
- sel et poivre du moulin

Préchauffer le four Th 6 soit 180°C.

Foncer le moule à tarte, replier la pâte vers l'intérieur, surtout ne pas couper le surplus.



Parsemer le fond de tarte de gruyère râpé.

Couper les tomates en 4 puis chaque tranche en 3.

Placer dans le moule sur 2 rangées en quinconce.

Couper le fromage en tranche de la même taille que les tomates.

Intercaler une tranche entre les quartiers de tomates.

Saupoudrer d'origan, vaporiser l'huile d'olive, poivrer et saler.

Cuire 20 à 25 min, Th6 ou 180°C.

Se déguste chaude ou froide...

cachou66@aliceadsl.fr

<http://cachou66.canalblog.com/>