



Ma tarte aux tomates cerises façon Pataki

oga.nanguy



Hello amis gourmands !

Aujourd'hui, je partage avec vous ma recette de tarte aux tomates cerises rapide et facile à faire ;)

Pour cela il vous faut :

- 1 pâte à pizza ou pâte feuilletée
- de la moutarde à l'ancienne de votre choix
- de la crème fraîche
- des tomates cerises
- 1/2 oignon rouge
- quelques feuilles de basilic frais

Pour commencer, préchauffez votre four à 180°.

Étalez la moutarde sur votre pâte à pizza puis la crème fraîche.

Découpez les tomates cerises dans le sens de la longueur et disposez-les sur la pâte. Découpez l'oignon en fines rondelles et disposez-les sur votre tarte. Déposez quelques feuilles de basilic frais pour parfumer votre tarte.

Mettez le tout au four pendant 30 min, et voilà votre tarte est prête !

Petites astuces :

- la tarte peut être mangée froide et être servie en apéro (je le fais souvent !)
- pour plus de fraîcheur vous pouvez rajouter des dés de feta

“ À vous de jouer !!!! ”

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr