

MA RECETTE LA TARTETATIN



- Riccardo -

LES INGREDIENTS

- Des tomates;
- De l'huile;
- Un peu de sel;
- De la feta, un fromage grec;
- De la farine;
- Un verre d'eau;
- Un brin de thym;
- Du vinaigre de pommes.



LA PRÉPARATION



Préparer les ingrédients sur la table.



Verser 400 grammes de farine dans un bol.



Ajouter à la farine quatre cuillères à soupe d'huile, deux de vinaigre et un peu de sel.



Ajouter un verre d'eau et mélanger.



Rouler la pâte et la mettre dans un moule.



Couper les tomates et les mettre sur la pâte.



Mettre la Feta et l'huile sur les tomates.



Voilà ma tarte tatin!



Mettre la tarte dans le four à 180 degrés pour 30 minutes.

BON APPETIT

