

# TARTE AUX TOMATES DU SOLEIL



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [BRIDELICE](#)

## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 8 petites tomates
- 400 g de crème légère épaisse Bridélice
- 80 g de Parmesan râpé
- 2 cuillères à soupe de basilic frais

## Préparation:

- Préchauffez le four à 210°.
- foncez un moule à tarte avec la pâte feuilletée.
- Piquez le fond de tarte à la fourchette.
- mettez dans le bol, la crème, le parmesan râpé et le basilic coupé finement
- puis mixez 20 secondes à vitesse 5.
- Étalez ce mélange sur la pâte.
- Tranchez finement les tomates
- puis les disposez sur la couche de crème.
- Assaisonnez selon vos goûts
- puis enfournez pour 30 minutes environ.

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations*

THERMOMINOUX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>