

TARTE TOMATES CERISES MOZZARELLA ET THON (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du magazine Thermomix et Moi n°25

Ingrédients :

- 80 g d'échalotes coupées en deux
- 140 g de thon en boîte au naturel égoutté
- 1 pincée de sel
- 150 g de fromage à tartiner type Philadelphia
- 1 pâte feuilletée
- 250 g de tomates cerises coupées en deux
- 1 filet d'huile d'olive
- 125 g de mozzarella coupée en cubes

Préparation :

- mettre dans le bol, les échalotes, le thon, le sel et le fromage à tartiner
- puis mélanger 8 secondes à vitesse 4
- préchauffer le four à 200°C
- fonder le moule à tarte avec la pâte
- transvaser le contenu du bol sur la pâte
- couvrir de tomates cerises
- arroser d'un filet d'huile d'olive
- puis enfourner 15 minutes à 200°C
- répartir les cubes de mozzarella sur la tarte
- puis enfourner de nouveau 2 minutes à 200°C
- servir accompagné d'une salade verte

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

THERMOMINOUX 2020

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