

TARTE POULET TOMATES CERISES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Joliment partagé par Céline](#)

Ingrédients : Pour une tarte de 26 cm de diamètre

- 1 pâte feuilletée
- **Pour le garniture:**
- 100 g de tomates cerises coupées en deux
- 200 g d'émincés de poulet rôti
- 100 gr de fromage à tartiner ail et fines herbes
- 2 œufs
- 180 g de crème
- quelques brins de ciboulette (selon les goûts)
- sel, poivre

Préparation :

- fonder le moule à tarte avec la pâte
- puis réserver au frais
- mettre dans une poêle, les tomates coupées en deux sans matière grasse . Juste pour les sécher un peu
- mettre le côté pépin au contact de la poêle et on touche plus pendant 5 min
- on retire et on réserve
- préchauffer le four à 180°C
- étaler le fromage à tartiner sur le fond de tarte
- répartir l'émincé de poulet
- mettre dans le bol, les œufs, la crème, le sel et le poivre
- puis mixer 10 secondes à vitesse 4
- verser la préparation sur la tarte
- disposer les tomates cerises et parsemer de ciboulettes
- enfourner pendant 40 minutes à 180°C
- accompagner d'une salade, c'est léger et délicieux !

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

THERMOMINOX 2021

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