



INGRÉDIENTS

- Pâte à tarte feuilletée : 1
- Tomates cerises : 1 vingtaine
- Basilic
- Olives noires
- Lardons : 100 g
- Moutarde
- Chapelure
- Piment doux fumé
- Poivre

Pour 4 personnes

TARTE AUX TOMATES, LARDONS, OLIVES NOIRES

Préparation 15 min

PRÉPARATION

- 1/ précuire la pâte feuilletée pendant 10-15 min au four à 180°C
- 2/ dans un bol, mélangez les tomates cerises et les olives coupées en 2
- 3/ ajoutez les lardons, le basilic ciselé et poivrez
- 4/ tapissez le fond de la pâte précuite avec de la moutarde
- 5/ ajoutez tous les ingrédients
- 6/ saupoudrez d'un mélange de chapelure et de piment doux fumé
- 7/ cuire la tarte pendant 30 min au four à 200°

Délicieuse entrée que j'accompagne d'une salade

+32 494 27 38 52 / patricia@mynunu.be /  [nunu.nounou](https://www.instagram.com/nunu.nounou)

nüni
[now-now]

