



~ Tarte lardons-fêta-tomates ~



Ingrédients

(pour 6 personnes)

1 pâte feuilletée

100 g de lardons nature

200 g de fêta nature

1 tomate

2 oeufs

20 cl de crème liquide

2 cc de basilic déshydraté

1 poignée de gruyère râpé

Sel, poivre

Préchauffez votre four à 200°C.

Posez la pâte feuilletée dans un plat à tarte et recouvrez-la de lardons, de la fêta émiettée et ajoutez par dessus des dés de tomates.

Dans un bol, mélangez les oeufs, la crème, le gruyère et le basilic puis assaisonnez.

Versez cette préparation sur la pâte et enfournez 30 minutes.

<http://ptitsgourmands.canalblog.com>

Merci de votre visite, à bientôt et bon appétit !

N'hésitez pas à venir laisser un commentaire de ce plat sur le blog !

© Tous droits réservés