

Tarte fine

tomates, mozza & pesto



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 10 minutes

✓ **Cuisson** : 35 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 2 à 4 personnes :

- 1 pâte feuilletée.
- 3 cuillères à soupe de pesto
- 1 grosse tomate jaune
- 1 grosse tomate noire de Crimée
- 1 boule de mozzarella di buffala
- quelques feuilles de basilic
- 1 filet d'huile d'olive
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C. Mettez la pâte feuilletée sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Faites un petit bourrelet sur le bord de la pâte et piquez-la avec une fourchette. Recouvrez d'une autre feuille de papier sulfurisé et posez une plaque sur le dessus de la pâte feuilletée pour éviter qu'elle gonfle à la cuisson. Enfourez pour 20 minutes.

Lavez les tomates et coupez-les en fines rondelles. Coupez la boule de mozzarella en fines tranches.

Étalez le pesto sur la pâte et garnissez-la en alternant deux rondelles de tomate avec une tranche de mozzarella. Salez, poivrez et enfourez pour 15 minutes à 180°C.

A la sortie du four, décorez avec le basilic ciselé et arrosez avec un filet d'huile d'olive. Servez chaud ou tiède.

www.audalacuisine.com