

Tartelettes au pesto, tomates cerises et chèvre

Ingrédients

1 pâte feuilletée **brisée**

1 pot de pesto

des tomates cerises rouges et jaunes

bûche de chèvre

200 ml de crème liquide

2 oeufs

sel et poivre

gruyère râpé

Foncer les moules à tartelettes avec la pâte (pour moi 5)

Mettre une cuillère à soupe de pesto au fond des tartelettes

Garnir avec les tomates coupées en deux

Mettre au centre une tranche de chèvre

Dans un bol mélanger la crème, les oeufs, le sel et le poivre

Verser sur les tartelettes

Parsemer de gruyère râpé

Cuire four chaud 180° entre 30 et 45 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>