

Tarte fine à la tomate



Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée étalée
- 4 cuillères à soupe de crème épaisse (légère)
- QS de petites tomates
- 200 g de lanières de jambon fumé
- 1 boule de mozzarella
- origan
- QS d'huile d'olive



Préchauffer le four à 200°C (th 6-7).

Placer la toile Silpat® sur la plaque perforée.

Étaler la pâte feuilletée sur la toile Silpat®.

Avec le pinceau, badigeonner les 4 cuillères de crème.

Couper les tomates en rondelles. Répartir sur la crème.

Parsemer de lanières de jambon fumé.

Couper la boule de mozzarella en tranches et poser sur le jambon.

Saupoudrer d'origan, saler et poivrer.

Asperger d'un filet d'huile d'olive.

Replier les bords et pincer tous les 4 à 5 cm.

Cuire environ 30 min à 200°C.

