



TARTELETTES A L'ASSENT DU MIDI

Pâte aux petits suisses : 4 petits suisses - 240g farine - 120g beurre - sel - 18 tomates cerises (un peu grosses) - 2càc de pâte d'olive par tartelette - Q.S sucre en poudre - 3 càs d'huile d'olive - origan frais ou basilic - sel - poivre -

1 heure avant préparer la pâte. Mélanger dans un cul de poule (saladier) les petits suisses égouttés avec la farine, le beurre mou et une pincée de sel. Former une boule. Filmer. Entreposer au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 210° (th.7). Foncer des moules à tartelettes avec la pâte. Piquer les fonds. Faire cuire les fonds pendant 10minutes. Sortir du four.

Pendant ce temps, essuyer les tomates. Les faire revenir avec l'huile d'olive dans une sauteuse à feu doux ~5min. Saler et poivrer.

Tartiner les fonds de pâte d'olive, poser les tomates. Saupoudrer de sucre. Caraméliser sous le grill 5min *(personnellement, ce fut un tout petit peu trop, donc à surveiller)*. Décorer avec l'origan ou le basilic.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr