



Tarte flambée jambon cru, tomates et pesto maison

INGRÉDIENTS

Pour 2 tartes flambées

- Fonds de tartes flambées ovales : 2
- Garniture tarte flambée : ½ pot
- Basilic : 1 gros bouquet
- Pignons de pins : 3 cuillères à soupe
- Parmesan râpé : 3 cuillères à soupe + quelques copeaux
- Jambon cru d'Italie : 2 tranches
- Tomates cerises : 8

PRÉPARATION

1. Préparer le pesto (retirer et laver les feuilles des tiges du bouquet de basilic, mixer les feuilles, les pignons de pin et le parmesan râpé puis ajouter l'huile d'olive selon votre goût)
2. Préchauffer le four à 250°.
3. Disposer le fond de tarte sur du papier sulfurisé et tapisser de garniture.
4. Enfourner pour 5 minutes.
5. Découper des lamelles de jambon cru et couper les tomates cerises en 2.
6. Une fois la **tarte flambée** sortie du four, disposer les lamelles de jambon, le pesto, les tomates et le parmesan.

Miss Elka

Site web / Facebook / Instagram

Bon Appétit !