



Tarte flambée aux pois gourmands et tomates cerises

INGRÉDIENTS

Pour 8 fonds parts apéritives

- Fonds de tartes flambées bio – forme ovale
- Garniture tarte flambée : 500 grammes
- Allumettes de lardons fumées : 200 grammes
- Tomates cerises : 5
- Pois gourmands : Une douzaine
- Pignons de pin : 2 cuillères à café
- Basilic frais
- Poivre

PRÉPARATION

1. Écosser les pois gourmands en coupant les bouts et en enlevant les fils et les laver.
2. Les plonger dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Une fois cuits, les plonger dans une eau glacée. Égoutter et réserver.
4. Préchauffer le four à 250°.
5. Torrifier les pignons de pin dans une poêle pour les faire légèrement griller.
6. Disposer le **fond de tarte flambée** sur du papier sulfurisé et tapisser de garniture.
7. Répartir les pois gourmands et parsemer d'allumettes de lardon fumées et de pignons de pin.
8. Laver les tomates cerises, les couper en 2 et répartir sur la tarte.
9. Enfourner pour 6 minutes et ajouter du basilic finement ciselé une fois la tarte flambée sortie du four.

Nicole Passion Cuisine

Site Web

Page Facebook

Bon Appétit !