



5 Ingrédients : Feuilleté aux tomates

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée du commerce
- Tomates variées coupées en tranche
- 200-250 grammes de ricotta
- 10-15 feuilles de basilic frais
- 4-5 tiges de ciboulette
- Poivre et sel
- Huile d'olive (facultatif)

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Déposer la pâte feuilletée sur un papier parchemin.
3. Hacher la ciboulette et la moitié du basilic et les mettre dans la ricotta. Mélanger.
4. Étendre le mélange de ricotta sur la pâte feuilletée.
5. Déposer des tomates.
6. Saler et poivrer.
7. Cuire sur une plaque à cuisson pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
8. Hacher ou déchirer grossièrement le basilic et le déposer sur le feuilleté aux tomates.
9. Déguster avec ou sans filet d'huile d'olive.