Tartelettes: Tomate, Lardons et Chèvre

Plat chaud

Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :25 min

Calories par portion : 356.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 0.262

Les ingrédients

- 1.0 u Pate feuilletée
- 120.0 gr Fromage de Chèvre
- 1.0 u Tomate
- 50.0 gr Lardons
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 1.0 cc Huile
- 4.0 u feuille basilic

Préchauffez le four à 210°C (Th 7)

Préparation des légumes
Lavez la tomate et taillez-la en dés.

Préparation des tartelettes
Déroulez la pâte et couper la en 4 carrés. Mettez-les sur une feuille de cuisson préalablement huilée. Sur chaque carré, déposez: une tranche de fromage de chèvre, des dés de tomates et quelques lardons. Salez, poivrez et ciselez une feuille de basilic. Rapprochez les bords

Cuisson
Mettre au four pendant 25 min.

Présentation
Servir chaud, accompagné d'une salade verte.

Remarques:
- Vous pouvez remplacer le chèvre par du fromage blanc (plus diététique)
- Coupez la pâte feuilletée en quart et refermez les bords pour former un petit chausson