Tarte aux tomates cerises et pesto

Plat Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn

J'avais du pesto aux fanes de radis au congélateur et une belle récolte de tomates cerises du jardin. J'ai eu envie de préparer cette tarte qui est vraiment délicieuse et facile.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- pesto aux fanes de radis - ou autre
- tomates cerises
- 1 barquette d'aiguillettes de poulet
- gruyère râpé

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (th.6).
2. Garnir un moule à tarte avec la pâte feuilletée et piquer le fond.
3. Etaler bien uniformément le pesto sur le fond de tarte et le garnir avec les tomates cerises. Je les ai coupées en deux mais je ne sais pas si cela est nécessaire.....
4. Parsemer de petits morceaux de poulet et de gruyère râpé.
5. Enfourner pendant environ 30 minutes.

Proposé par

La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode