

Tarte feuilletée du soleil au cheddar de brebis

RECETTE



30 minutes



25 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée* aux céréales BioBleud
- 1 courgette verte
- 400 g de tomates cocktail du GAEC Lte Grillon
- 200 g de cheddar fumé* de la Ferme du Val Primbert
- 50 g de cheddar nature* de la Ferme du Val Primbert
- 20 g de semoule de blé* ou de maïs en vrac
- des herbes de Provence

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Laver les tomates et la courgette.
2. Passer la courgette à la mandoline et découper les tomates en lamelles.
3. Couper le cheddar fumé en tranches fines, puis le détailler en petits morceaux.
4. Préchauffer le four à 210°C.
5. Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque de four et poser un bol retourné au centre.
6. Recouvrir la pâte de semoule de maïs pour absorber le jus des tomates.
7. Alternier les tranches de courgette, de tomates et de cheddar, puis saupoudrer d'herbes de Provence.
8. Retirer le bol, couper le centre de la pâte en étoile et rabattre les lanières sur la garniture.
9. Râper du cheddar nature sur la tarte et enfourner 25 minutes à 210°C.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr