



Venez visiter notre site

**Les jardiniers du Val d'authion.fr**

## **Ingrédients**

- *des tomates cerises coupées en deux*
- *1 cuillère à soupe d'huile d'ail rôti*
- *2 gousses d'ail rôti, hachées avec un filet de vinaigre balsamique*
- *sel ,poivre*
- *1 feuille de 250 g de pâte feuilletée carrée*
- *3 à 4 cuillères à soupe d'huile d'ail rôti*
- *du fromage de chèvre émietté*
- *2 cuillères à soupe de feuilles de basilic hachées*



## **Préparation**

1. *Préchauffez le four à 200 °C .*
2. *Mélangez les tomates avec l'huile d'ail rôti, les gousses d'ail rôti hachées, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre.*
3. *Posez la feuille de pâte feuilletée sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé, piquez-la avec une fourchette, puis badigeonnez la légèrement d'huile d'ail rôti et de gruyère râpé. Versez le mélange de tomates sur la pâte et étalez-le en une seule couche.*
4. *Ajoutez du fromage de chèvre émietté sur les tomates et faites cuire dans un four à chaleur tournante pendant 25mn.*
5. *Découpez en carrés et servez dans des assiettes individuelles*