



lesjardiniersduvaldauthion.fr

Tarte feuilletée aux tomates vertes, à la cannelle et au miel

Ingrédients :

Pâte feuilletée

Des tomates vertes (en fonction de votre pâte)

Environ 50 gr de sucre de cannelle

1 petite cuillère à café de cannelle

Un peu de miel

Réalisation :

Préchauffer le four à 180°

Étaler la pâte sur une plaque recouverte de papier de cuisson

Laver les tomates et les couper en rondelles puis chaque rondelle en deux

Disposer les sur la pâte en faisant chevaucher les morceaux.

Sucrer les tomates puis ajouter la cannelle

Enfourner pour 30 à 45 mn surveiller la cuisson et jusqu'à ce que la tarte se caramélise légèrement

A la sortie du four mettre quelques goûtes de miel liquide de préférence sur les tomates