

TARTE TOMATES CERISES, RICOTTA, BASILIC ET COCO



Les ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- 250g de tomates cerises
- 1 petit bouquet de basilic
- 1 oignon
- 250g de ricotta
- 20cl de lait de coco
- 1 poignée de gruyère râpé
- 2 Càs de graines de pavot

La recette:

Chauffez votre four à 220°C.

Mélangez la ricotta, le lait de coco et le gruyère dans un saladier.

Salez, poivrez puis ajoutez les graines de pavot, le basilic ciselé et l'oignon émincé.

Étalez la pâte dans un moule à tarte et piquez-la avec une fourchette.

Versez le mélange sur la pâte puis disposez les tomates dessus.

Enfournez 30 à 45 minutes.

Accompagnez d'une salade verte.