

Tartes, tourtes, quiches

Tartelettes tomate feta



25 min 10 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

563

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 A l'aide d'un emporte-pièce, découper la pâte feuilletée en quatre ronds de la taille des moules à tartelettes.
- 3 Découper des ronds de papier sulfurisé de la taille des ronds de pâte.
- 4 Disposer le papier sulfurisé et les ronds de pâte dans les moules à tartelette.
- 5 Découper le papier sulfurisé qui dépasse du moule.
- 6 Tapisser le fond des tartes de moutarde à l'ancienne.

1 Pâte(s) feuilletée(s)

400 g **Tomate(s) cerise**

250 g **Feta**

1 Moutarde ancienne

20 **Olives noires**

1 Oignon(s) rouge(s)

1 c. à soupe **Huile d'olive**

4 pincée(s) **Herbes de Provence**

1 Sel

Étape 2

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher et émincer l'oignon rouge. Réserver.
- 2 Couper les tomates cerises en deux et les réserver.
- 3 Dénoyer les olives noires à l'aide d'un couteau. Réserver.

Étape 3

Garnissage des tartelettes

- 1 Disposer des lamelles d'oignon sur le fond des tartelettes.
- 2 Ajouter les demi-tomates, côté peau vers le haut.
- 3 Émietter la feta sur les tartelettes.
- 4 Ajouter les olives noires dénoyautées.
- 5 Parsemer d'herbes de Provence.
- 6 Ajouter un peu de fleur de sel et poivrer.
- 7 Verser un peu d'huile d'olive sur les tartelettes.

Étape 4

Cuisson

- 1 Enfourner les tartelettes à 180°C (Th.6) pendant 15 minutes.
- 2 Quand elles sont cuites, sortir les tartelettes du four et laisser reposer sur une grille quelques instants.

Étape 5

Dressage

- 1 Démouler les tartelettes et ôter le papier sulfurisé.
- 2 Les poser sur une assiette accompagnées de salade, de lamelles d'oignon rouge et de tomates cerises à la sauce vinaigrette.
- 3 Ajouter quelques morceaux de feta à la salade et servir.