

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE A LA BROUILLADE DE TOMATES AU BASILIC

Pour 4 personnes :

1 moule à tarte rectangulaire - 200g pâte brisée - 250g de sauce tomates maison (ou pas) - 4 oeufs - sel - poivre - basilic

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Etaler sur le plan de travail fariné la pâte brisée. Poser la pâte dans le moule, piquer à l'aide d'une fourchette le fond. Dans un saladier ou cul de poule battre au fouet les oeufs, ajouter la sauce tomate, saler et poivrer. Fouetter encore. Ciseler du basilic frais. L'ajouter dans le mélange fouetté. Verser dans le fond de tarte. Enfourner et cuire 35 minutes.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr