



TARTELETTES TOMATE PÉLARDON

Les recettes de cuisine bio du **Fenouil biocoop** par Marielle

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 30 minutes • Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 250 g de pâte feuilletée* (existe en sans gluten)
- 6 petites tomates (variété Campari)
- 3 oignons
- 2 fromages* de chèvre Pélardon AOP bio
- 4 c à s d'huile d'olive
- quelques feuilles de basilic
- sel et poivre

*peut contenir des allergènes

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Découper la pâte feuilletée en 4 cercles de 12 cm à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un bol.
3. Déposer les cercles de pâte sur une plaque allant au four puis les piquer à l'aide d'une fourchette. Cuire à blanc pendant 10 minutes.
4. Emincer les oignons et les faire revenir à feu doux dans l'huile d'olive.
5. Éplucher les tomates puis les couper en tranches.
6. Découper les Pélardon bio en lamelles. Sur chaque tartelette, répartir les oignons, les tomates et les Pélardon en rosaces.
7. Arroser d'un trait d'huile d'olive et cuire 20 minutes au four.
8. À la sortie du four, ajouter les feuilles de basilic. Déguster avec un vin blanc bio frais et fruité !

Le Fenouil
biocoop
www.lefenouil-biocoop.fr



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
Accueil : 02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
Accueil : 02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
Accueil : 02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 rue Gambetta
Accueil : 02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Haouz
Accueil : 02 85 29 15 80

Retrouvez nos autres recettes sur le blog du Fenouil : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr