

Tarte estivale

- Préchauffer le four à 180°C pendant 10 mn
- Étaler la pâte Brisée dans un moule à tarte et cuire à blanc 15 mn à 180°C
- Couvrir la pâte d'une couche de Cancoillotte Raguin, ajouter les tomates, puis les oignons émincés
Verser un filet d'huile d'olive, parsemer d'origan, saler et poivrer
- Cuire la tarte 15 mn à 180°C



Ingrédients

- 280 g de pâte Brisée
- 4 à 5 tomates coupées en fines rondelles
- 2 oignons émincés
- Origan séché, huile d'olive, sel et poivre
- 1 pot de **Cancoillotte Raguin Nature**

