

TARTE A LA TOMATE ET **DORADE**



lespoissonspepitesdenormandie.fr



TARTE A LA TOMATE ET DORADE

Par Leprince & Compagnie



INGRÉDIENTS

3 filets de dorade (peau levée)
250 gr de pâte feuilletée
6 tomates bien mûres
2 oignons nouveaux
1 branche de basilic
Sel
Poivre

PRÉPARATION

- 1 Tailler les filets de dorade en fines tranches, réserver. Couper les tomates et les oignons en rondelles et les arroser d'un filet d'huile d'olive, saler, poivrer.
- 2 Faire cuire la pâte feuilletée au four à 180°, entre deux plaques pendant 40 mn. Une fois cuite, disposer sur le dessus le mélange tomates et oignons et repasser au four 5mn.
- 3 Sortir la tarte et disposer dessus les fines tranches de filets de dorade, les feuilles de basilic, saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.

** c'est la chaleur de la tarte qui cuit les filets de dorade*

A noter : recette facile à préparer pour l'apériif



Retrouvez toutes nos idées recettes sur
lespoissonspepitesdenormandie.fr

