



Tartelettes aux tomates cerises au gruyère



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 échalotes
2 tomates en grappe
8 tomates cerises (jaune)
1 rouleau de pâte sablée
100 grammes de gruyère (geraspt)
50 grammes de parmesan
1 œuf
1 cuillerée à thé de graines de sésame (noir)
1 cuillerée à thé de graines de sésame (blanc)
1 bouquet de basilic frais
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C.
- 2.** Coupez les échalotes en fines rondelles. Coupez les tomates en tranches.
- 3.** Déroulez la pâte brisée et découpez-y 4 cercles d'environ 12 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- 4.** Parsemez le fond de pâte avec les deux fromages, en laissant un bord d'environ 2,5 cm. Répartissez ensuite les tranches de tomate et les échalotes. Assaisonnez de sel et de poivre.



- 5.** Repliez les bords de pâte vers l'intérieur. Badigeonnez-les d'œuf battu et saupoudrez de graines de sésame.
- 6.** Enfourniez environ 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- 7.** Terminez avec le basilic.