

TARTE AUX TOMATES ET BASILIC



Ingrédients

ABAISSE 9"	2 un	TOMATES	2-3 un
HARICOTS BLANCS 540ML	1 un	BASILIC EN PURÉE	2 c. à soupe
FROMAGE CRÈME PHILADELPHIA	2 c. à soupe	AIL HACHÉ DANS L'HUILE	1/2 c. à thé
FROMAGE MOZZARELLA	250 g	SEL	1/2 c. à thé

Méthode

- **Cuire les abaisses à 400°F de 15 à 20 minutes**
- **Faire une purée avec les haricots blancs, le basilic en purée, l'ail et le fromage à la crème**
- **Dans chaque abaisse, mettre la purée d'haricots, ajouter les tomates tranchées et terminer la mozzarella râpée**
- **Chauffer au four à 350°F, 30 minutes**

