



Tarte tomates-feta

Ingrédients pour 4 personnes :

- - 1 pâte à pizza ronde
- - 3 à 4 tomates
- - moutarde
- - feta
- - sel, poivre, huile d'olive



1. Déroulez votre pâte sur une plaque de four
2. Étalez de la moutarde sur le fond de la
3. Étalez les tomates et parsemez de feta.
4. Disposez les rondelles de tomate, et parsemez avec de la feta.
5. Ajoutez un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre, et enfournez 180 degrés

Cuisson 20-25 min.

Conseil Fourchette Verte: préférez la pâte à pizza à la pâte brisée, bien moins riche en matières grasses.