

Tarte Estivale à la mozzarella et tomates cerises



4 personnes



50 min

Ingredients

- 1 pâte à tarte maison ou industrielle (pâte à pizza)
- 1 boule de mozza à cuire
- 125 ml de yaourt épais
- 450 g de tomates cerises coupées en quartiers
- 2 c à c de persil et basilic hachés
- 2 pincées d'origan séché
- 1 gousse d'ail
- Le zeste d'un citron jaune
- Fleur de sel

Etapas

- Préparez la pâte à tarte maison - si vous n'avez pas le temps de la faire, je vous conseille alors une pâte à pizza du commerce.
- Dans un bol, mélangez le yaourt avec la gousse d'ail écrasée, l'origan, une pincée de sel et du poivre. Mélangez.
- Préchauffez le four à 180 ° C.
- Etalez la préparation sur le fond de tarte. Découpez la mozzarella en tranches fines.
- Enfournez pour 40 minutes.
- Pendant ce temps, découpez les tomates en quartiers.
- Ciselez le persil et le basilic.
- Zestez le citron
- A la sortie du four, déposez les tomates, parsemez d'herbes fraîches et des zestes de citron.
- Ajoutez une pincée de fleur de sel.

