

Gorgonzola et tomates en tarte



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

4 feuilles de brick

– Un peu d'huile d'olive

– 3 tomates très charnues

– 100 grammes de [gorgonzola](#)

– 2 oeufs

– 50 ml de crème liquide

– Quelques feuilles de basilic ciselées

Préparation

Badigeonnez d'huile les feuilles de brick, à l'aide d'un pinceau, et disposez-les dans un plat à tartes. Coupez les tomates en tranches (dans le sens de la longueur si elles sont allongées), ainsi que le gorgonzola (idem: de longues tranches fines). Disposez-les sur les feuilles. Battez les oeufs en omelette, ajoutez la crème et battez encore un peu. Versez sur les tomates. Saupoudrez de basilic ciselé. Enfourez 30-35 minutes, dans un four préchauffé à 200°.