



# Tarte fine tomates & Roucoulons

Jow



Plat



15 min



4 personnes

## Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



## Les ingrédients

- ½ Roucoulons
- 1 Pâte feuilletée
- 400 g Tomates



## La préparation

- Préchauffer le four à 200°C.
- Laver puis couper les tomates en lamelles fines.
- Couper le Roucoulons en tranches ou en morceaux.
- Placer la pâte à tarte sur une plaque de cuisson et étaler la tapenade sur toute la surface, en laissant 1 à 2 cm sur les bords.
- Ajouter les rondelles de tomate sur le dessus. Disposer ensuite les tranches de Roucoulons, poivrer, saler et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Enfourner la tarte pendant 20 minutes à 200°C.