



Croustille de maquereaux à la tomate relevée

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée prête à cuire
- 3 boîtes de filets de maquereaux Saupiquet au naturel
- 1 cuillère à soupe de basilic haché
- 6 tomates moyennes
- 50 g d'emmental râpé
- 15 g de parmesan râpé
- 50 g de fromage blanc
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate

1. Préchauffer le four Thermostat 6, puis égoutter les filets de maquereaux.
2. Dérouler la pâte feuilletée sur la plaque du four en laissant le papier sulfurisé, la piquer à l'aide d'une fourchette.

3. Mélanger fromage blanc, basilic, moutarde et concentré de tomate, puis répartir sur toute la surface de la pâte à l'aide d'un pinceau, et parsemer d'emmental.
4. Couper les tomates en fines rondelles et répartir harmonieusement.
5. Émietter les filets de maquereaux, arroser d'un filet d'huile d'olive, saupoudrer de parmesan et placer au four 35 à 40 minutes, tout en veillant à ce que la préparation ne prenne pas trop de coloration.
6. Accompagner d'une salade de roquette.
7. Déguster !