



Tartelettes au concombre et Tartinable au basilic infusé Les 300&bio

Niveau de difficulté

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 12 min

Recette pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 1 pot de Tartinable au basilic les 300&Bio
- 2 pâtes brisés
- 1 concombre
- 5 petites tomates anciennes vertes
- 1 poignée de pousses d'épinards
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

1. Lavez le concombre puis réalisez des tranches très fines à l'aide d'un économe.
2. Coupez les tranches en deux, dans la longueur et réservez sur du papier absorbant.
3. Préchauffez le four à 180°C. Coupez des carrés de 10 cm dans les pâtes brisées et déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 12 minutes de cuisson.

4. Laissez légèrement refroidir les carrés de pâte puis nappez-les de Tartinable au basilic infusé Les 300&Bio. Disposez les bandes de concombre, en quinconce, sur les tartes, en passant une bande au-dessus puis une bande en dessous d'une autre.
5. Lavez les tomates et coupez-les en deux. Disposez-les sur chaque tartelette puis ajoutez quelques feuilles de pousses d'épinard, un filet d'huile d'olive et une tombée de poivre.