



*Tartes, tourtes, quiches*

# Tarte fine à la feta, aux tomates confites et à la roquette



**20 min** **10 min** **10 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**564**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## 1 Pâte(s) feuilletée(s)

180 g **Feta**

6 c. à soupe **Tomates séchées**

100 g **Roquette**

4 c. à soupe **Huile d'olive**

2 c. à café **Vinaigre de vin**

1 **Sel**

## Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Découper quatre cercles dans la pâte feuilletée: poser une assiette sur la pâte et de découper délicatement avec la pointe d'un couteau.
- 2 Poser les cercles sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Couvrir avec une autre feuille de papier sulfurisé et poser dessus une autre plaque.
- 3 Enfourner dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant environ 10 minutes.
- 4 Attention, ce temps peut varier suivant l'épaisseur des plaques; il faut bien surveiller cette cuisson lors de la première réalisation et ne pas hésiter à ajuster le temps.
- 5 Une fois cuits, les cercles de pâte doivent être bien dorés, les déposer sur une assiette.

## Étape 2

Dressage

- 1 Découper le fromage en tranches fines. Aplatir légèrement les tomates, par exemple avec le plat d'un grand couteau.

- 2 Assaisonner la roquette avec l'huile et le vinaigre puis saler.
- 3 Poser sur la tarte les tranches de fromage et les tomates, puis couvrir le tout avec de la roquette.