

# TARTE FINE ITALIENNE

## Produit



Duo mâche roquette  
300g Florette

## Ingrédients :

- 1 plaque de pâte feuilletée surgelée
- 200g de tomate séchée
- 200g de pesto
- 100g de duo mâche roquette Florette
- 100g d'olive noire grecque
- 10 boules de 50g de mozzarella au lait de bufflonne



Entrée et  
buffet



10  
assiettes



45  
min

## Les étapes de préparation :

1. Détailler la pâte feuilletée en bande de 5cm de large et 15cm de long. Faire cuire à 180°C pendant 25 à 30 minutes entre 2 plaques.
2. Tartiner la pâte de pesto et recouvrir de tranches de mozzarella.
3. Ajouter quelques segments de tomates séchées et des olives noires découpées en morceaux.
4. Terminer avec quelques bouquets de mâche et roquette. Servir légèrement tiède.



### Astuce du chef !

Rajouter quelques feuilles de basilic.