

Tarte aux tomates et ail noir



- 1 croûte à tarte prête à cuire Tenderflake
- Mettre 4 tranches de bacon cuites et émiettées
- Mettre 3 tomates italiennes épépinées, tranchées
- 1 ½ tasse fromage rapé tex mex Kraft léger
- 1/3 tasse sauce Miracle whip
- 3 gousses d'ail noir tranchées minces

Chauffer le four à 400 degré.

Piquer le fond de la croûte avec une fourchette et la faire pré-cuire (pour qu'elle ne soit pas collante)

Disposer les tomates en cercle sur la pâte en les faisant se chevaucher et de

façon à laisser un bord de 1 ½ po.

Mélanger le fromage et la sauce et étaler sur les tomates.

Garnir de morceaux d'ail noir et de bacon.

Cuire 20 à 25 min. jusqu'à fromage soit fondue et croûte dorée.

Laisser refroidir 10 minutes.

Bon Appétit!

Gracieuseté des amis de Bulzail inc.