





## Galette de tomates



## Ingrédients pour 4 Personnes

1 rouleau pâte feuilletée
1 boule de mozzarella
1 tomate roma

1 poignée detomates cerises, coupées en deux200 g deELVEA Cubes de tomates pelées

2 cuillères à soupe de pignons de pin
 1 jaune d'oeuf
 thym frais

## Préparation

- 1. Préchauffer le four à 180°C.
- 2. Disposer la pâte feuilletée ouverte sur une plaque de cuisson, étaler la passata sur toute la surface, en restant à 4 centimètres du bord partout.
- 3. Couvrir de tranches de mozzarella, de tranches de tomates et de tomates cerises. Replier les bords extérieurs de la pâte vers l'intérieur afin qu'ils recouvrent une partie des tomates.
- 4. Saupoudrer de thym, de mozzarella et de pignons.
- 5. Enduire les bords de la pâte de jaune d'œuf. Enfourner pour 25 minutes.
- En collaboration avec njam!
- Recette et photos de Silke Van Engeland, vues sur <u>TikTok</u>

Info recette: Silke Van Engeland

