

Préparation

Préchauffer le four à 200°C (th. 6-7).

Dans un saladier, mélanger le fromage blanc, les œufs et le chèvre coupés en très petits morceaux. Ajouter le gruyère râpé et les feuilles de basilic coupées en morceaux ou 2 cuillères à soupe de basilic sec. Assaisonner.

Eplucher les tomates (avec un épluche tomate), les épépiner et les couper en dés. Ajouter ces dés de tomates au mélange.

Étaler la pâte, couper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce et les mettre dans les moules à tartelettes. Remplir les moules ensuite avec le mélange et faire cuire 20 minutes.