



Elvea, L'Italie chez vous

Galette de tomates



Ingrédients pour 4 Personnes

1 rouleau	pâte feuilletée
1 boule de	mozzarella
1	tomate roma
1 poignée de	tomates cerises, coupées en deux
200 g de	ELVEA 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 [TikTok](#)

Info recette: Silke Van Engeland

