



TARTE DE FOIETAJ CU BRIE ȘI ROȘII CHERRY



CircoTherm® - 180°C

Pentru 6 porții de aperitiv

Pregătire: 15 minute

Coacere: 20 de minute

INGREDIENTE

- 375 g - foietaj proaspăt, gata preparat
- 2 linguri de tapenada (pastă din măslin negre)
- 140 g (5oz) brânză Brie, tăiată cubulețe
- 170 g (6oz) jumătăți de roșii cherry
- 1 lingură de lapte
- 30 g (1oz) rucola
- ulei de măsline și oțet balsamic, la servire

METODĂ

1. Se desface foaia de aluat, se taie pe jumătate pe lungime, apoi se taie fiecare fâșie în trei dreptunghiuri de dimensiuni uniforme. Se așază pe o tavă mare de coacere care nu se lipește și se lasă o margine de 5 mm ($\frac{1}{4}$ inch) în interiorul marginii fiecărui dreptunghi de aluat.
2. Se înțeapă în centru de câteva ori, cu furculița. Se întinde tapenada pe centru, apoi se pun brânza și roșiile deasupra.
3. Cu ajutorul unei pensule se dă cu lapte pe margini și apoi se coace pe rândul 1 pe CircoTherm® 180°C timp de 20 de minute, până când marginile se ridică și capătă o culoare aurie.
4. Se pune rucola cu puțin ulei de măsline și oțet și se împrăștie peste tarte la servire.