

TAPAS AUX TOMATES

Tapas aux tomates

Il te faut :

- 8 oeufs
- 1 bocal de tomates séchées à l'huile d'olive
- 80 g d'olives noires
- 15 cl de crème fraîche
- 200 g de parmesan râpé
- Un moule rectangulaire ou carré
- 1 pincée de poivre



RÉALISATION DES TAPAS À LA TOMATE

Recette des tapas aux tomates. Recette illustrée à imprimer pour les **enfants**

1

Mélanger les oeufs, la crème et le parmesan dans un saladier.

2

Beurrer le moule et disposer les tomates au fond.

3

Verser le mélange aux oeufs sur les tomates et faire cuire 20 à 25 mn à four préchauffé à 200 °C.

4

Couper en cubes et servir les tapas tièdes ou froides.

Imprimez le texte de la recette "[tapas à la tomate](#)"



[cliquez pour imprimer](#)

Il ne reste plus qu'à suivre la recette des tapas et à les déguster en famille.



[Imprimer la page](#)

Recette des tapas à la tomate, recette salée

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr