

Tarte aux radis roses comme une pizza

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée ou autre pâte à tarte
- 3 petits oignons nouveaux
- 1 demi poivron
- 10 olives noires
- 1 botte de radis
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 belle poignée de noisettes entières
- un ail
- 1 bouquet d'herbes fraîches aromatiques
- 150 g de fromage à tartiner (type St Morêt)
- 2 poignées d'emmental râpé
- Sel et poivre



Les étapes :

- *Préparer un pesto lisse : Dans un mixeur ou un blender, jeter les noisettes entières, le bouquet d'herbes fraîches, l'ail émincé, le fromage à tartiner, l'huile d'olive et les trois oignons nouveaux.*
- *Etaler la pâte feuilletée et enfourner 8 à 10 mn*
- *Couper les légumes et les olives noires dénoyautées. Mélanger dans un saladier ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive, sel et poivre.*
- *Etaler le pesto sur toute la pâte sans tartiner le rebord puis les légumes.*
- *Enfourner pour 30 minutes à 150° . Sortir la tarte et parsemer d'emmental râpé. Enfourner à nouveau pour 10 minutes à 180° .*
- *Déguster cette tarte-pizza tiède ou à température ambiante.*

Sources : <http://cuisipat.canalblog.com/archives/2014/05/04/29748340.html>

