

Tartines de tomates rôties et Houmous bio aux algues de Bretagne



4 personnes

10 min préparation

5 min cuisson

Les ingrédients

- 2 **verrines** de 105 g de houmous aux algues la belle-iloise
- 4 **grandes tranches** de pain de campagne
- 24 **tomates cerises**
- 2 **oignons** nouveaux
- 8 **olives noires** dénoyautées
- 4 **poignées** de salade
- Quelques herbes** fraîches pour la décoration

Les étapes

- 1- Préchauffer le four à 240°C (th 7/8)
- 2- Déposer dans un plat anti-adhésif les tomates cerises entières et les oignons coupés en lamelles dans le sens de la longueur
- 3- Enfourner 5 minutes
- 4- Toaster les tranches de pain
- 5- Répartir $\frac{1}{2}$ pot de houmous sur chaque tranche de pain et déposer par-dessus les tomates refroidies, les oignons et les olives en rondelles
- 6- Décorer de quelques herbes fraîches et servir accompagner de quelques feuilles de salade