Tartines de tomates rôties et Houmous bio aux algues de Bretagne





4 personnes | 10 min préparation | 5 min cuisson

Les ingrédients

2 verrines de 105g 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 fraiches 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 ½ 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 fraiches et servir accompagner de quelques feuilles de salade