

# 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** 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