

Nom de la boutique

# RECETTE KETO : TARTINES GARLIC TOMATO PHILLY FOLLY !



# Tartines Garlic Tomato Philly Folly



Pour 1 tartine



## Ingrédients :

Pour 2 tartines :

- 2 Tranches de **pain Labelvie\***
- 6 gousses d'ail
- 6 tomates cerise
- **Huile d'olive extra vierge La Tourangelle\***
- 20 g de Philadelphia
- 20 cl de crème liquide entière
- Basilic
- Une branche de Thym
- Ciboulette

\*Les produits en gras sont disponibles sur [www.deliceslowcarb.com](http://www.deliceslowcarb.com)



# Tartines Garlic Tomato Philly Folly

## Étapes :

1. Dans un ramequin allant au four, mettre les gousses d'ail, et les tomates cerises avec le thym. Recouvrir le tout d'huile d'olive et enfourner à 200°C pendant 20 min
  2. Toaster les 2 tranches de pain Labelvie
  3. Après avoir sorti les gousses d'ail du four, les mettre dans un bol et les écraser.
  4. Étaler l'ail sur les toasts de pain puis ajouter les tomates cerises
  5. Dans un bol, mettre le fromage frais, la crème liquide et la ciboulette ciselée. Saler, poivrer selon le goût et mélanger le tout.
  6. Répartir la préparation crémeuse obtenue sur les toasts
  7. Décorer avec quelques feuilles de basilic
- Bonne dégustation !