

Tarte tomate - moutarde

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- une pâte brisée ou feuilletée
- 3 tomates (environ 600g)
- 3 cuillères à soupe de moutarde
- fromage à pâte cuite
- gruyère râpé (facultatif)



Étalez la pâte à tarte et disposez la dans un moule.

Commencez par étaler la moutarde sur la fond de tarte. Disposer ensuite des tranches fines de fromage.

Coupez les tomates en grosses rondelles et disposez les par dessus.

Si vous le souhaitez, terminez par un peu de gruyère râpé sur le dessus.

Enfournez pendant 30 à 40 min. Vérifiez que la pâte en dessous soit bien cuite car les tomates rendent plus ou moins d'eau. Si ce n'est pas le cas, continuer la cuisson en réglant votre four : cuisson que par le dessous.

Bon appétit !



Le Potager des Rainettes
Producteur de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60