



Recette : Tarte à la tomate



Ingrédients :

- ∴ une pâte feuilletée
- ∴ quelques tomates
- ∴ moutarde forte
- ∴ émental râpé
- ∴ sel, poivre, herbes de Provence

Cuisson : 20/25 mn

Thermostat : 210°C (th. 7)

Préparation :

Préchauffer le four à 210°.

Beurrer un moule à tarte de 30 cm env.

Etaler une pâte feuilletée, la piquer avec une fourchette.

Tapisser le fond de la tarte de moutarde forte.

Emincer de l'emmental, déposer sur la moutarde.

Ajouter des tomates coupées en rondelles, sel, poivre, herbes de Provence.

Faire cuire 20/25 mn environ.