

TARTE TOMATE & MOUTARDE



Ingrédients :

- Pâte brisée (**recettes sur le blog**) ou pâte feuilletée
- Moutarde 2 càs
- 5 belles tomates = 500g
- Huile d'olive 3 càs
- Basilic frais

Astuces :

- Ajouter 60g de fromage sur ou sous les tomates : bleu, parmesan, mimolette, emmental ou mozzarella.
- Opter pour des tomates de saison (de Mai à Septembre) et origine France.
- Parsemer de pignons de pin au dernier moment.

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 40 minutes
Pour 1 tarte (4 à 6 personnes)

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. **Étaler** la pâte sur un moule à tarte.
3. À l'aide d'une fourchette, **piquer** le fond de tarte. À l'aide d'un pinceau en silicone, **badigeonner** le fond de tarte de moutarde.
4. Laver les tomates et les couper en **fines tranches**.
5. **Disposer** les rondelles de tomates sur le fond de tarte en les superposant un peu pour former une rosace.
6. À l'aide d'un pinceau en silicone, **badigeonner** l'huile d'olive sur les tomates.
7. Enfourner pendant **40 minutes**.
8. **Ciseler finement** le basilic et le déposer sur la tarte avant de servir.



@Recettes100faim.fr