

# Tarte aux tomates et vieux salers



**Préparation:** 5mn

**Cuisson:** 30 mn

**Ingrédients pour 4 personnes :**

- 4 ou 5 feuilles de pâte filo
- 4 ou 5 belles tomates
- Moutarde mi-forte
- 250 g de vieux salers ou de Cantal entre-deux
- Sel, poivre
- Origan

**Ustensiles:**

Un petit moule à tarte

**Recette:**

- Préchauffer le four à 180°C (Th 6)
- Disposer les feuilles de pâte filo dans le moule à tarte en les décalant et superposant (j'ai coupé chaque feuille en deux pour plus de facilité).
- Badigeonner le fond de tarte de moutarde mi-forte.
- Répartir sur la moutarde le salers coupé en fines tranches (en garder une partie pour le râper au dessus de la tarte à la fin).
- Couper les tomates en deux, les presser pour évacuer le jus et les couper en lamelles pour garnir la tarte.
- Saler, poivrer, saupoudrer de fromage râpé et d'origan.
- Cuire au four une trentaine de minutes en veillant à ce que la pâte filo ne brunisse pas trop.
- Déguster tiède ou froid.