

TARTE A LA TOMATE

INGREDIENTS :

Pâte :

200 g de farine
100 g de beurre ramolli ou de margarine
5 cl d'eau
1/2 cc de sel

Garniture :

1 cs de moutarde
150 g de gruyère râpé
4 ou 5 tomates
herbes de Provence
une cs d'huile d'olive
sel



PREPARATION :

- Mélanger la farine, le sel et le beurre ramolli.
- Ajouter les 5 cl d'eau, former d'une boule. La fariner et mettre au frigo 1/2 heure.
- Etaler la pâte. Piquer le fond avec une fourchette.
- Badigeonner le fond de tarte avec un peu de moutarde.
- Recouvrir le fond de tarte moutardé avec le fromage râpé.
- Laver les tomates, les couper en rondelles.
- Recouvrir le fromage des rondelles de tomates.
- Saler, saupoudrer d'herbes de Provence.
- Ajouter un filet d'huile d'olive
- Mettre au four préchauffé à 200 ° 20 à 30 minutes.

