

# Autour de ma table

---

## Fleurs Croustillantes ou Tarte à la Moutarde revisitée...



### Ingrédients:

- 10 feuilles de brick
- 200 g de fromage râpé
- 6 tomates (pas trop grosses)
- sel et poivre du moulin
- 2 œufs
- 100 ml de crème liquide entière
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 1 pincée de [CHE Basilic](#)

J'ai utilisé les empreintes Flexipan® [6 rondes](#) pour la cuisson.

Préchauffer le four à 180°C –th 6.

Poser les empreintes sur la plaque perforée.

Badigeonner toutes les feuilles de brick à l'huile d'olive au pinceau ou au vaporisateur de cuisine.

Couper en 4 et répartir dans les empreintes.

Poser le fromage râpé au fond.

Couper mes tomates lavées en 8 et disposer en rond comme des pétales.

Saler et poivrer chaque empreinte pour une répartition uniforme.

Dans un petit cul de poule, battre les œufs, la crème, la moutarde et la pincée de CHE Basilic.

Napper les tomates.

Enfourner 15 à 20 min, les feuilles doivent être dorées.

Servir aussitôt avec une bonne salade bien verte.