

TARTE AUX TOMATES ET A LA MOUTARDE

INGREDIENTS :

- Pâte brisée
- Moutarde de Dijon
- Parmesan râpé
- Gruyère râpé
- Tomates fraîches
- Sel poivre 5 baies
- Thym marjolaine fraîche
- Huile d'olive
- Crème fraîche épaisse



PROGRESSION :

- Préchauffer le four à 180°.
- Abaisser et foncer la pâte brisée dans un moule à tarte
- Avec la moutarde, napper largement le fond de tarte
- Parsemer sur la moutarde le parmesan et le gruyère râpé
- Recouvrir de rondelles épaisses de tomates épluchées et juteuses
- Saler et Poivrer
- Mettre 4 à 6 noix de Crème fraîche épaisse
- Verser un filet d'huile d'olive
- Parsemer le thym émietté et ciseler les feuilles de marjolaine fraîche

- Enfourner à four chaud et surveiller la cuisson.
- Servir chaud, tiède ou froid.

