

Tartes aux 3 moutardes

Empreintes Travées



Ingrédients

Pâte minute

Pour une pâte salée de 24 cm de Ø

- 250 g de farine
- 1 c.à.c rase de levure chimique
- 1 c.à.c rase de sel fin
- 100 ml d'huile
- 100 ml d'eau chaude
- Origan sec (mon p'tit +)

(Info pour une pâte sucrée : 50 g de sucre)

Garniture :

- Moutarde à l'ancienne
- Moutarde forte
- Sauce Savora
- du gruyère en tranches
- QS tomates
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Versez tous les ingrédients dans le cul de poule.

Mélanger au racloir et mettre en boule rapidement.

Etaler au rouleau sur la Roul'pat, partager en 3 bandes et placer sur les empreintes Travées. Couper les tomates en rondelles moyennes pas trop fines. Réaliser des tranches fines de fromage avec un coupe raclette.

Badigeonner au pinceau chaque fond de pâte avec 1 des 3 moutardes. Placer les tranches de gruyère puis les rondelles de tomates côte à côte ou superposées. Saler, poivrer, arroser d'un filet d'huile d'olive. Faites cuire environ 25 à 30 min à 200°C.

Laisser tiédir un peu avant de démouler en soulevant délicatement avec la spatule coudée