

Tarte à la moutarde savoyarde



Cuisson en moules à tarte rectangulaire Flexipan®.

Ingrédients pour 2 tartes :

Pâte min:

- 250 g de farine
- 100 ml d'eau tiède
- 100 ml d'huile
- 10 g de levure chimique
- 1 pincée de sel

Garniture:

- 6 tomates moyennes
- QS de moutarde
- 1 reblochon
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pincée d 'origan

Pâte min:

Mélanger la farine, le sel et la levure.

Incorporer l'eau et l'huile.

Partager en 2 parts égales.

Etaler au rouleau et foncer chaque moule à tarte.

Garniture:

Badigeonner généreusement de moutarde, au pinceau silicone, les fonds de pâte.

Couper le reblochon en tranches, enlever les croûtes des petites extrémités seulement.

Placer sur la moutarde. Couper les tomates en rondelles épaisses.

Disposer sur le fromage.

Arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer un peu d'origan.

Cuire environ 30 min à 210°C, four préchauffé.

Dégustez tiède accompagné d'une salade verte!!!!