

Station gourmande

Tarte à la tomate

Vous allez me dire aucune originalité, je vous l'accorde. Mais à la dégustation, vous serez pourquoi je vous la propose

1 pâte feuilletée
4 tomates
2 cs de moutarde à l'ancienne
Fleur de sel
Huile d'olive
Graines de tournesol

Préchauffez le four à 210°

Étalez la pâte feuilletée sur une plaque allant au four sans oublier le papier cuisson.

Déposez 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne au milieu de la pâte, avec le côté bombé de la cuillère, étalez la moutarde uniformément.

Coupez en rondelle une première tomate et déposez en une fois la tomate, formez un léger arc. Continuez avec les 2 autres tomates et gardez la dernière pour le milieu.

Salez abondamment à la fleur de sel. Souvenez-vous que la tomate aime le sel, j'ai réellement dit abondamment mais ne salez pas au sel fin.

Versez un filet d'huile d'olive sur les tomates

Si vous avez quelques tomates cerises dans votre cuisine, entaillez les légèrement au couteau et déposez-les au milieu pour la déco.

Rabattez les bords en pinçant à 5 endroits. Il n'y a donc pas de moule. Simple et rapide.

Baissez le four à 180° et enfournez la tarte pour 35 minutes.

10 minutes avant la fin, saupoudrez de graines de tournesol.

Idéalement elle se mange tiède. Vous allez pouvoir à la sortie du four ajouter quelques feuilles de basilic rapidement hachées, attention le basilic ne doit pas cuire au four. Vous pouvez parfumer l'huile d'olive avec une gousse d'ail écrasée. Je vous déconseille l'utilisation de moutarde, trop forte pour la tomate. L'avantage de la moutarde à l'ancienne est son goût léger mais subtile et le craquant des grains.

A vous de la personnaliser mais n'oubliez pas que la simplicité est votre meilleur allié.

