



Tarte à la tomate

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	6 Personnes
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

1 pâte brisée
4 tomates
Herbes de Provence, sel
Moutarde
Huile d'olive
Mozzarella

Préparation :

1 - Précuire la pâte (percée avec une fourchette) 5 min à 230°C.
2 - Pendant ce temps, couper les tomates en rondelles de 3 mm d'épaisseur.
3 - Sortir la pâte précuite du four. Badigeonner le fond de moutarde, en mettre suffisamment pour que le fond ne se voit plus.
4 - Disposer les tranches de tomates. Faire plusieurs épaisseurs.
5 - saupoudrer d'herbes de Provence + 2 pincées de sel.
6 - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
7 - Enfourner pour 20 minutes puis couvrir avec papier d'aluminium pour 20 min supplémentaires. Après ces 20 minutes, enlever le papier aluminium, ajouter la mozzarella et laisser cuire encore 5 minutes porte du four ouverte.
Délicieux avec une salade verte.