

De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

Tarte aux tomates et à la moutarde

Ingrédients

Un rouleau de pâte brisée, 3 cuillères à soupe de moutarde, 100g de gruyère râpé (ou de fromage en tranches), 4 grosses tomates, sel, poivre, origan, huile d'olive.

Préparation

Garnir un moule à tarte avec la pâte brisée... si vous utilisez un moule en tôle, prenez soin de le beurrer d'abord. Ensuite, piquez la pâte avec une fourchette.

Etendez trois cuillères à soupe de moutarde sur la pâte.

Saupoudrez de 100g de gruyère râpé ou de fromage en tranches.

Découpez quatre tomates en tranches et disposez-les harmonieusement sur votre fromage.

Saupoudrez de sel et de poivre, d'origan et versez quelques gouttes d'huile d'olive sur le tout.

Faites cuire 30 minutes dans votre four préchauffé à 180°C, l'idéal étant de mettre votre moule sur une grille dans le bas de votre four.

Cette recette se déguste aussi bien chaude que froide... ou même tiède! Et de plus, elle peut aussi être congelée!