

Tarte à la tomate

PRÉPARATION

PRÉCHAUFFER LE FOUR À
TEMPÉRATURE MOYENNE

DÉROULER LA PÂTE FEUILLETÉE PUIS
GARNIR UN MOULE À TARTE FARINÉ
DE LA PÂTE.

PIQUER LE FOND À LA FOURCHETTE.
BADIGEONNER CELUI-CI AVEC LA
MOUTARDE ET SAUPOUDRER LA
SEMOULE FINE.

PELER LES TOMATES ET LES COUPER
EN GROSSES RONDELLES. LES
DISPOSER SUR LA TARTE.
SALER ET POIVRER.

PARSEMER LE GRUYÈRE RÂPÉ,
AGRÉMENTER DE QUELQUES
MORCEAUX DE CHÈVRE ET
SAUPOUDRER D'HERBES DE
PROVENCE.

ENFOURNER LA TARTE À FOUR MOYEN
POUR 30 MINUTES ENVIRON.
DÉGUSTER LA TARTE CHAUDE AVEC
UNE BONNE SALADE, ACCOMPAGNÉE
D'UN ROSÉ DE PROVENCE.



INGRÉDIENTS

1 ROULEAU DE PÂTE
FEUILLETÉE
5 GROSSES TOMATES
1 CUILLÈRE À SOUPE
DE MOUTARDE
1 CUILLÈRE À SOUPE
DE SEMOULE FINE
SEL, POIVRE
HERBES DE PROVENCE
50 G DE GRUYÈRE RÂPÉ
QUELQUES MORCEAUX DE
BÛCHE DE FROMAGE DE
CHÈVRE

COUT

PERSONNES

€

6

PRÉPA

CUISSON

10 MIN

30 MIN