La tarte fine bio tomates et moutarde

Les ingrédients pour 2

700 grs de tomates bio
1 pâte feuilletée
3 cs de moutarde
Sel et poivre
Thym et/ou romarin

Préparation 15 mins Cuisson 30 mins Difficulté 1





On prépare nos tomates bio

On découpe en lamelles nos tomates bio, si possible de variétés différentes pour le plaisir des yeux et des papilles.



On étale la pâte feuilletée dans un plat à tarte, on la pique sur toute la surface avec une fourchette pour qu'elle ne gonfle pas, et on la préchauffe 7 à 10 mins au four 180°? jusqu'à ce qu elle commence à se feuilleter sans trop se

colorer, comme ici.



On étale sur le fond de tarte la moutarde.

On y dispose ensuite les tranches de tomates bio, on sale, on poivre et on saupoudre de thym et /ou romarin frais ou sec.





C’est parti pour le four, 25/30 minutes, le temps que cela prenne une jolie couleur .

On peut verser un petit filet d’huile d’olive avant de servir avec une bonne salade verte, et inviter tout le monde à passer à table.