



Tartes, tourtes, quiches

Tarte fine à la tomate et à la moutarde



40 min 10 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

267

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

1 Pâte(s) feuilletée(s)

700 g **Tomate(s)**

3 c. à soupe **Moutarde**

2 c. à soupe **Huile d'olive**

1 Sel

4 pincée(s) **Origan séché**

Étape 1

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Placer du papier sulfurisé sur la plaque.
- 3 Le papier sulfurisé permet de décoller facilement la tarte de la plaque du four. Il est également possible d'utiliser une feuille de type silpat (silicone) si on en possède une.
- 4 Étaler la pâte feuilletée sur le papier sulfurisé et la piquer à l'aide d'une fourchette.
- 5 Piquer la pâte feuilletée permet d'éviter qu'elle gonfle à la cuisson.
- 6 Badigeonner une fine couche de moutarde sur toute la surface de la pâte.
- 7 Laver les tomates et les couper en fines tranches.
- 8 Disposer les tranches de tomate sur la pâte de façon à ce qu'elles se chevauchent légèrement.
- 9 Afin d'obtenir une belle tarte, commencer à déposer les rondelles de tomate le plus près possible du bord et les placer ensuite en rosace afin de garnir la tarte.
- 10 Assaisonner avec l'huile et saler.
- 11 Enfourner la tarte pendant 30 minutes.
- 12 Sortir la tarte du four et la saupoudrer avec de l'origan

sec.

13 Faite tiédir la tarte 5 minutes avant de la déguster.