Tartes, tourtes, quiches

Tarte fine à la tomate et à la moutarde

40 min	10 min	30 min	0	267
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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 diposer 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.