

# TARTE A LA TOMATE



## LISTE DES INGRÉDIENTS

### Pour la pâte Brisée :

75 gr de beurre ramolli  
50 gr d'eau  
150 gr de farine  
1/2 cc de sel

### Pour la tarte :

100 gr de Comté ou gruyère râ-  
pé  
5 tomates  
Herbes de Provence ou  
Origan séché  
Sel, poivre  
Moutarde



## PRÉPARATION

### La pâte Brisée :

Mettre dans le mixer, la machine à pain, ou dans un saladier, la farine, le sel et le beurre, faire tourner peu de temps et rajouter l'eau, faire tourner et malaxer jusqu'à la formation d'une boule. Sortir la boule, la fariner et mettre au frigo environ 1/2 heure.

### La tarte :

Etaler la pâte. En garnir un moule à tarte. Piquer le fond avec une fourchette.

Etaler sur le fond un peu de moutarde (plus ou moins selon les goûts). Saupoudrez d'un peu de chapelure, elle absorbera l'eau des tomates.

Saupoudrez de Comté ou de gruyère râpé.

Lavez et coupez en rondelle les tomates. Garnissez en le fond.

Saupoudrez d'origan ou d'herbes de Provence.

Mettez votre four à préchauffé et cuisez à 210° pendant 30 minutes, les bords de votre tarte doivent-êtré dorés sinon laissez quelques minutes de plus.

A la fin de la cuisson, salez et poivrez.

Peut-êtré dégustée chaude ou froide.