

Tarte aux Tomates

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte feuilletée ([la recette ici !](#))**
- **3/4 grosses tomates (de plusieurs couleurs si possible)**
- **250 g d'emmental**
- **70 g d'emmental râpé**
- **2 cuillères à soupe de moutarde**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
2. Dans un moule à tarte, disposer la pâte feuilletée puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
3. Étaler ensuite la moutarde équitablement sur le fond de la pâte.
4. Couper en tranches fines de 2/3 mm l'emmental puis disposer à plat sur la moutarde jusqu'à ce que tout soit recouvert.
5. Trancher en lamelles de 3/4 mm les différentes tomates puis les disposer sur l'emmental en les chevauchant de manière à obtenir une rosace.
6. Une fois les tomates déposées, disperser l'emmental râpé sur la surface puis donner quelques tours de moulin à poivre.
7. Enfourner pendant 40 minutes : c'est prêt ! ☐

☐ A déguster en entrée froide ou en plat chaude, cette tarte fera l'unanimité dans vos foyers ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

