**Tarte à la tomate**



Ingrédients :

- 1 pâte brisée ou 1 pâte feuilletée
- 6 tomates
- 2 CàS de moutarde à l’ancienne
- Sel
- Poivre
- Herbes de Provence
- 50 g de gruyère râpé

Recette :

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Etalez la pâte brisée ou feuilletée à l’aide d’un rouleau à pâtisserie dans un moule à tarte préalablement beurré et fariné.

Piquez la pâte avec une fourchette. Etalez la moutarde à l’ancienne sur le fond de la tarte à l’aide d’une cuillère et déposez le fromage râpé.

Coupez les tomates en fines lamelles à l'aide d'un couteau à pain (les rondelles seront très fines !) et disposez-les sur la pâte. Salez, poivrez et saupoudrez d’origan séché.

Cuisson :

Enfournez la tarte à la tomate dans un four bien préchauffé à 180°, et laissez-la cuire 25-30 mn, jusqu’à ce qu’elle soit bien dorée.

Servez la tarte à la tomate encore tiède.

***http://www.evacuisine.fr/***