

TARTE A LA TOMATE

Ingédients pour une tarte de 28 cm de diamètre :

Pour la pâte brisée :

80 g de beurre

160 g de farine

80 g d'eau

De manière générale, pour une pâte brisée :

poids farine = 2 fois poids beurre ;

poids farine = 2 fois poids eau



Pour la garniture :

5 à 6 tomates moyennes

~150 g d'emmental râpé ou en fines tranches

~60 g de moutarde

Origan

Sel

Préchauffer le four à 180°C (th6)

Faire la pâte brisée : couper le beurre en cube, ajouter la farine, et commencer à malaxer du bout des doigts. Ajouter ensuite l'eau petit à petit. Faire une boule, la mettre au réfrigérateur pour la raffermir un peu.

Pendant ce temps laver les tomates et les couper en rondelles. Râper le fromage ou le couper en tranches fines.

Ensuite étaler la pâte et la mettre dans le moule à tarte (inutile de beurrer le moule, il y a déjà de la matière grasse dans la pâte).

Recouvrir la pâte de 1 à 2 cuillères à soupe de moutarde. Puis étaler le fromage sur toute la surface.

Ajouter les tomates en tranches sur toute la surface en les serrant.

Assaisonner en ajoutant un peu de sel sur les tomates et saupoudrez d'origan.

Mettre 35 minutes au four à 180°C. Se déguste froid ou chaud en entrée.

Variante : on peut remplacer l'emmental par de la mozzarella, par exemple.

Bon appétit !