

Tarte fine à la tomate

Pour 4 personnes



Liste des ingrédients :

1 rouleau de pâte feuilletée,
4 grosses tomates charnues,
2 cuillères à soupe de crème fraîche,
2 cuillères à soupe de moutarde,
500 grammes de fromage italien type grana padano,
Huile d'olive, miel et herbes de Provence.

Recette :

- Préchauffer le four à 201° C (thermostat 7),
- Laver et détailler les tomates en rondelles,
- Déposer la pâte feuilletée sur une plaque à four recouverte au préalable d'un papier de cuisson,
- Mélanger la crème et la moutarde et étaler le mélange sur la pâte,
- Répartir les tomates, saler et poivrer,
- Verser un fil d'huile d'olive, le miel (à doser selon votre goût),
- Disposer le fromage découpé en pétales et les herbes de Provence,
- Enfourner 20 minutes environ,
- Servir la tarte tiède en entrée accompagnée d'une salade de roquette assaisonnée avec du vinaigre balsamique.

Le petit + : utiliser des tomates charnues, elles sont plus fermes, ont peu de jus et une excellente tenue à la cuisson.

Bon appétit !