

# La tarte fine bio tomates et moutarde

## Les ingrédients pour 2

700 grs de tomates bio

1 pâte feuilletée

3 cs de moutarde

Sel et poivre

Thym et/ou romarin

Préparation 15 mins Cuisson 30 mins Difficulté 1





*On prépare nos tomates bio*

On découpe en lamelles nos tomates bio, si possible de variétés différentes pour le plaisir des yeux et des papilles.



On étale la pâte feuilletée dans un plat à tarte, on la pique sur toute la surface avec une fourchette pour qu'elle ne gonfle pas, et on la préchauffe 7 à 10 mins au four 180°? jusqu'à ce qu'elle commence à se feuilletter sans trop se

colorer, comme ici.



On étale sur le fond de tarte la moutarde.

On y dispose ensuite les tranches de tomates bio, on sale, on poivre et on saupoudre de thym et /ou romarin frais ou sec.





C'est parti pour le four, 25/30 minutes, le temps que cela prenne une jolie couleur .

On peut verser un petit filet d'huile d'olive avant de servir avec une bonne salade verte, et inviter tout le monde à passer à table.