

Tarte fine à la tomate



PRÉPARATION

10 minutes

CUISSON

20 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte brisée
- 4 càs de moutarde à l'ancienne
- 4 càs d'huile d'olive
- 4 grosses tomates
- Origan séché
- Sel & poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C (th 5-6)
2. Déroulez la pâte sur sa feuille de papier cuisson
3. Garnissez-en un moule
4. Piquez-la avec une fourchette
5. Étalez la moutarde sur la pâte
6. Laver et séchez les tomates et coupez-les en rondelles fines
7. Repartissez-les sur la moutarde, salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile d'olive, parsemez d'origan
8. Enfournez et faites cuire 20 minutes

