



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Tarte fine aux tomates

Pour 6 personnes | Très facile
 55 min | **0.31€ La portion** (prix indicatif)



La délicieuse recette de la tarte fine, avec des tomates. Aussi belle que bonne. Nous vous la proposons avec une pâte Brisée mais vous pouvez aussi tout à fait opter pour une pâte feuilletée. Idéale pour accompagner une salade.

Nous vous proposons en ce moment cette recette avec exclusivement des tomates rouges.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte Brisée
- **2 gousses** de Ail
- **2 c à s** de Moutarde à l'ancienne
- **40 g** de Emmental rapé
- **5 pièce** de Tomate rouge type coeur de boeuf

Étapes de préparation

**Préparation** : 10 min**Cuisson** : 45 min**Attente** : 0 min

La préparation

- 1 Préchauffez votre four à 170°C en chaleur tournante (ou 190°C en chaleur traditionnelle).
- 2 Coupez 5 tomates en lamelles de 1 cm d'épaisseur.
- 3 Râpez (ou hachez) 2 gousses d'ail et mélangez-le à l'huile d'olive.
- 4 Déroulez la pâte sur une plaque de cuisson. Piquez-la avec une fourchette.
- 5 Étalez 2 càs de moutarde en laissant un bord de 2 cm.

- 6 Répartissez 40 g d'emmental râpé sur la moutarde.
- 7 Posez les tomates dessus. Badigeonnez les tomates et le bord de la pâte avec le mélange huile/ail.
Utilisez un pinceau de cuisine si vous en avez un, à défaut versez l'huile dessus en filet.
- 8 Salez et poivrez généreusement.
Le top : de la fleur de sel pour apporter un peu de croquant !
- 9 Enfournez entre 40 et 45 minutes. La pâte doit être dorée et les tomates bien caramélisées.
- 10 Servez avec une salade verte de votre choix.