

Tarte à la tomate & chèvre frais



QUANTITÉ

2/3 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

40 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 pâte feuilletée
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- Une dizaine de tomates grappe
- 1 chèvre frais
- Des herbes de Provence
- De l'huile d'olive

Astuce : utilisez de la moutarde à l'estragon, c'est encore meilleur.



Préchauffez votre four à 240°C.

Placez votre pâte feuilletée au fond de votre moule à tarte.

Avec une cuillère ou un pinceau, étalez la moutarde sur la pâte feuilletée (dans le fond et sur les bords).

Coupez les tomates grappes en deux et disposez-les, faces intérieures vers le haut, dans votre tarte.

Émiettez le chèvre frais et ajoutez-le entre les tomates pour combler tous les trous (et sur les tomates s'il vous en reste).

Parsemez d'herbes de Provence et ajoutez un filet d'huile d'olive.

Faites cuire pendant 10 minutes à 240°C puis pendant 30 minutes à 180°C.