Tarte à la tomate, moutarde et herbes fraîches

Ingrédients

4 personnes

Pour la tarte

- 4 tomates (grosses)
- 1 pâte feuilletée
- 1 échalote
- 1 filet d'huile d'olive
- ½ bouquet de persil plat
- 150 g d'emmental rapé
- 2 c. à s. de moutarde

Tarte à la tomate, moutarde et herbes fraîches

- Sel ou sel fin
- Poivre

<u>Pour servir</u>

- 1 salade
- Vinaigrette

<u>Préparation</u>

Préparation : **10min**

Cuisson : **45min**

1. Dérouler la pâte feuilletée et la placer dans le moule à tarte.
2. Laver les tomates, les couper en rondelles.
3. Ciseler l'échalote et réserver.
4. Étaler la moutarde sur le fond de pâte.
5. Ajouter le fromage râpé et les rondelles de tomates.
6. Saler, poivrer et verser un filet d'huile d'olive.
7. Enfourner pour 45 minutes à 180°C.
8. A la sortie du four, ajouter l'échalote ciselée et le persil plat ciselé.