

Tarte à la tomate et à la moutarde

250 g de farine complète (T80)

1 cc de sel

60 ml d'huile d'olive

120 ml d'eau froide

1 cc de romarin et de thym

1 kg de tomates

Moutarde douce au miel



Pour 4 personnes

Dans un saladier, verser la farine et ajouter le sel.

Faire un puits et verser l'huile et l'eau. Bien malaxer avec les doigts pour obtenir une pâte homogène facile à étaler.

Sur le plan de travail fariné, étendre la pâte brisée avec un rouleau ou une bouteille.

Déposer la pâte dans un moule à tarte et saupoudrer de thym et de romarin.

Découper les tomates, vider l'eau et les pépins.

Sur tout le fond de tarte, étaler de la moutarde douce au miel (2 cs environ).

Déposer les quartiers de tomates et saupoudrer à nouveau de thym et de romarin.

Faire cuire 45 minutes à 180°.

Suggestion de présentation :

Mots-clés : Tomate

Classement : Entrée

Particularité : Végétarien Sans lactose

