TARTE A LA TOMATE ET A LA MOUTARDE

Encore une recette : envoyée par Domy et qui nous avait bien plu à la soirée des Trottes fin Juin

TARTE A LA TOMATE ET A LA MOUTARDE

Ingrédients :

1 rouleau de pâte feuilletée

170 grammes de moutarde à l'ancienne

Tomates mûres charnues (roma, cœur de bœuf .... Sans trop de jus)

4 œufs, sel, poivre, basilic, thym, origan ...

1 brick crème fraîche 25 cl épaisse ou semi épaisse

Mettre la pâte feuilletée dans son moule.

Etaler généreusement de la moutarde à l'ancienne.

Couper les tomates en rondelles assez épaisses (1cm) Tomates charnues et mûres (style cœur de bœuf, pas de tomates qui rendent de l'eau ...).

Ranger les rondelles sur la couche de moutarde.

Battre 4 œufs, sel, poivre, 1 brick de crème fraîche, basilic, thym, origan et verser la préparation sur les tomates.

Mettre à four chaud 200 degrés pour environ 45 minutes.

Bonne dégustation !