

Tarte à la moutarde By Cath

Cooking By Cath

A REALISER EN AMONT : Une pâte brisée

Je vous propose ici ma version minute pour un gain de temps

Mais vous pouvez aussi utiliser La recette authentique de la pâte brisée



Soyez le premier à voter !



 Préparation 10 min	 Cuisson 30 min	 Durée totale 40 min
---	---	--

 **Catégorie :** ENTREES CHAUDES - PLAT PRINCIPAL - TARTES & QUICHES

 **Cuisine :** Cuisine française  **Nombre :** 4 personnes

MATERIEL

- PLAT A TARTE 28 cm

INGRÉDIENTS

- 1 fond de pâte brisée (A REALISER EN AMONT)
- 2 c. à soupe moutarde (Dijon fine et forte)

- 300 g gruyère râpé
- 2-3 tomates (grosses)
- Huile olive
- Sel, Poivre

PRÉPARATION

1. **PRE REQUIS :** Réaliser une pâte brisée, je vous propose de réaliser ma version de pâte brisée minute
2. Préchauffer le four à 200°C
3. Etaler la pâte brisée[3]
*Utiliser un papier sulfurisé si vous souhaitez facilement démouler la tarte.
Dans le cas contraire, beurrer le moule.*
4. Foncer un moule de 28cm de diamètre avec la pâte.
5. Piquer le fond de tarte avec une fourchette.
6. Tartiner le fond et les pourtours de la pâte avec la moutarde.
7. Répartir le gruyère râpé sur le fond de pâte brisée.
8. Laver les tomates. Les couper en rondelles d'1cm d'épaisseur environ.
9. Disposer les rondelles sur le gruyère.
10. Arroser d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer
11. Cuire au four à 200°C pendant 30 à 35 minutes.
12. Servir aussitôt

NOTES

Cette tarte peut servir de plat principal ou être servie en entrée.

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr

