

TARTE À LA TOMATE



4 PERSONNES



1 HEURE 30 MINUTES

1 pâte brisée
2 cuillères à soupe de moutarde
150 g de gruyère en lamelles ou
râpé grossièrement
4 grosses tomates

huile d'olive
sel, poivre
un peu de basilic ciselé (frais si
possible)
Anchois allongés (facultatif)

Etaler la pâte et garnir le moule.

Piquer légèrement avec une fourchette.

Etaler la moutarde sur le fond et les bords.

Disposer les lamelles de gruyère, recouvrir avec les tranches de tomates, saler, poivrer et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Saupoudrer le basilic ciselé et garnir avec les anchois.

Faire cuire 35 à 40 mn, thermostat sur 7 ou 220°

Déguster chaud, tiède ou froid selon votre envie.

Vous pouvez aussi accompagner avec une salade.

Bon appétit !

