

LA TARTE À LA TOMATE

INGRÉDIENTS

250 g de farine

1 pincée de sel

125g de beurre

50g d'eau

Pour la garniture :

Deux cuillères à soupe de moutarde

Des tomates

Herbes aromatiques

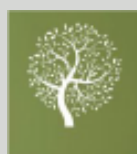
fraîches ou sèches

Copeaux de parmesan.

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélangez la farine avec le beurre et une pincée de sel. Ajoutez progressivement de l'eau jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Étalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé et piquez la avec une fourchette.
- Étalez une couche de moutarde sur le fond de tarte.
- Rincez les tomates et tranchez les finement. Disposez les rondelles de tomates sur la pâte en les serrant bien.
- Ajoutez des herbes aromatiques selon votre goût, puis enfournez.
- À la sortie du four, déposez de gros copeaux de parmesan sur le dessus.
- Dégustez tiède !

Recette proposée par



Chambre et table d'hôtes La Ferraz
www.laferraz.com

