



Tarte aux tomates de Francine

Ingrédients :

1 abaisse de pâte – voir recette de pâte d'Un petit gâteau à la fois

2 à 3 c. à table de moutarde de Dijon

4 à 5 tomates en tranches

Sel et poivre

1 c. à table d'herbes au goût – italiennes, origan, basilic

2 tasses de fromage râpé au goût

Préparation :

Trancher les tomates (1/4 de pouce d'épaisseur) et les faire égoutter sur du papier absorbant, on peut même enlever les graines. C'est très important pour que la pâte ne devienne pas détrempée.

Rouler la pâte et la placer sur une tôle à biscuits.

Badigeonner la pâte de moutarde de Dijon, placer les tomates en un rang d'épaisseur, saler, poivrer et mettre les herbes.

Saupoudrer de fromage. Cuire au four à 400 degrés environ 15 minutes au bas du four.



