

TARTE À LA TOMATE À LA PROVENÇALE



Zoé
Aznavourian-Maheu



PRÉPARATION

1 H 30



CUISSON

30 MIN



PORTIONS

4

INGRÉDIENTS

- 2-3 tomates, coupées en tranches minces
- Sel de table
- 1 c. à soupe de thym
- 1 branche de romarin
- 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 tasse de fromage emmental râpé
- 1 croûte à tarte du commerce de style *Tenderflake* décongelée. (ne pas prendre la profonde)

PRÉPARATION

Couper en tranches très fines les tomates. Dans une assiette, étendre les tranches de tomates et les saupoudrer de sel. Recouvrir d'un papier essuie-tout pour absorber l'eau. Laisser reposer au moins 1 heure.

Entre-temps, préchauffer le four à 375°F. Précuire la croûte à tarte décongelée pendant 6 min. Sortir la croûte à tarte et laisser reposer.

Une fois les tomates bien égouttées, éponger l'eau pour retirer le sel. Badigeonner le fond de la croûte à tarte de beurre, puis de moutarde de Dijon (la quantité de moutarde est au goût, mais je suggère d'en mettre une bonne couche). Ajouter l'emmental dans le fond de la tarte, puis y répartir les tomates sur le dessus. Ajouter le thym et la branche de romarin sur les tomates.

Faire cuire pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Laissez reposer par la suite.

Savourez la tarte tiède !