



Dans la Cuisine de M'me Léa

Une recette proposée par M'me Léa, notre Chef Etoilé au SDIS68 - 7 juillet 2010

🍷 Tarte à la tomate et au chèvre

Ingrédients pour 6 personnes

- 350 g de pâte feuilletée ou brisée
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 4 tomates
- Champignons frais
- 100 g d'Emmental râpé
- 180 g de fromage de chèvre en buchette
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Basilic

Recette

- Préchauffez le four à 180 C°
- Coupez le fromage de chèvre en rondelles. Beurrez ensuite le plat à tarte et piquez la pâte avec une fourchette pour une cuisson uniforme puis recouvrez-la avec l'ensemble de la moutarde.
- Coupez les tomates et les champignons en rondelles. Disposez-les de façon régulière sur le fond de tarte. Salez et poivrez à votre convenance puis parsemez de basilic.
- Saupoudrez avec l'Emmental râpé et déposez les rondelles de chèvre sur la tarte.
- Arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez pendant une heure.
- Servez accompagnée d'une salade verte.