

TARTE TOMATES- MOUTARDE

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS

- Pâte feuilletée
- 4 à 5 tomates
- Moutarde
- Chèvre ou raclette
- Sel poivre
- Herbes
- Huile

- Étalez la pâte feuilletée dans un plat.
- Puis étalez la moutarde [sur la pâte]
- Ajoutez ensuite le chèvre ou la raclette.
- Mettez ensuite sur le dessus les tomates coupées en rondelles.
- Il n'y a plus que le sel , le poivre , les herbes et l'huile.
- Mettre au four thermostat 200°C pendant 30 minutes.

BON APPETIT!