

Tarte à la tomate

Pour la pâte, se référer à [cette page](#).

Ingrédients

- 2 ou 3 tomates
- 2 œufs
- 40 centilitres de crème liquide
- 70 grammes de gruyère râpé
- moutarde à l'ancienne
- sel
- poivre
- ail en poudre
- thym

Préparation

- préchauffer le four à 200°
- préparer la migaine en mélangeant les œufs et la crème
- assaisonner avec 2 cuillères à café de sel, 1 cuillère à café d'ail en poudre, du poivre et 1 cuillère à café de thym
- ajouter 35 grammes de gruyère râpé à la migaine et mélanger
- couper les tomates en rondelles
- abaisser la pâte, faire des trous sur le fond avec une fourchette
- tapisser de moutarde en fine couche
- mettre les rondelles de tomates
- verser la migaine
- saupoudrer le reste du gruyère sur la tarte
- enfourner pour ±25 minutes à chaleur tournante

Révision #2

Créé 2020-07-16 08:33:43 CEST par Luc

Mis à jour 2022-08-28 19:20:58 CEST par Luc