



Tarte fine aux tomates et basilic



INGRÉDIENTS



1 pâte feuilletée



2-3 tomates anciennes



Basilic frais



Cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne

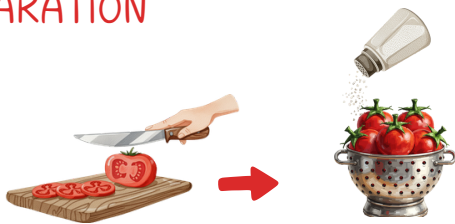


Mélange d'herbes de Provence mixées (Romarin, Sarriette, Thym, Origan ...)



PRÉPARATION

1



Lave les tomates. Tranche les finement, retire les pépins puis place les dans une passoire et sale les pour les faire dégorger. Préchauffer le four à 200°C.

2



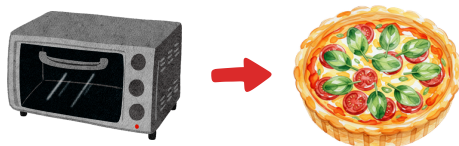
Étale la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Pique la pâte avec une fourchette et recouvre la de moutarde à l'ancienne.

3



Place harmonieusement les tranches de tomates anciennes sur la pâte. Parsème d'herbes de Provence

4



Avec tes parents enfourne 20 à 25 minutes à 200°C (attention, la pâte ne doit pas trop brunir).

Au moment de servir, parsème de feuilles de basilic frais.