

TARTE TOMATE-MOUTARDE



Étalez la pâte feuilletée, tartinez de moutarde de Dijon. Disposez les rondelles de tomates en rosace, arrosez d'huile d'olive, parsemez d'herbes de Provence. Enfournez 25 minutes à 200°C.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 25 mins
 - **Portions:** 4-6 personnes
-

Ingredients

- 1 pâte feuilletée
 - 3 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
 - 5 tomates en rondelles
 - Herbes de Provence
 - Huile d'olive, sel, poivre
-

Préparation

Etape 1

Étalez la pâte, tartinez de moutarde. Disposez les tomates en rosace. Arrosez d'huile, ajoutez herbes.

Etape 2

Enfourez 25 min à 200°C.