

## Chausson tomates/chèvre



Quantité

**2 Personne(s)**

Préparation

**10 min**

Cuisson

**30 min**

Coût de la recette

**Pas cher**

Niveau de difficulté

**Facile**

### Ingrédients

pour Chausson tomates/chèvre

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- moutarde
- 2/3 tomates
- 1 bûche de chèvre
- 1 jaune d'oeuf

### Préparation

pour Chausson tomates/chèvre

- 1 Préchauffez le four th.6 (180°C).
- 2 Etalez la pâte (laissez le papier cuisson) sur une plaque de cuisson.
- 3 Badigeonnez ce fond de tarte avec de la moutarde.
- 4 Lavez et coupez les tomates en tranches (1/2 cm).
- 5 Disposez-les sur la moitié de la pâte.
- 6 Coupez et disposez de la même façon la bûche de chèvre.
- 7 Poivrez et salez à votre goût (attention la bûche de chèvre est déjà salé !). Eventuellement rajoutez des herbes de provence ou de l'origan.
- 8 Rabattez la seconde moitié de pâte sur cette préparation pour former un gros chausson.
- 9 Badigeonnez de jaune d'oeuf pour que le chausson soit encore plus doré.

**10** Enfournez pendant 30 min.

**11** C'est rapide, simple et succulent chaud ou froid pour les pique-nique !