

[Imprimer](#)

Chausson tomates/chèvre



Quantité

2 Personne(s)

Préparation

10 min

Cuisson

30 min

Coût de la recette

Pas cher

Niveau de difficulté

Facile

Ingédients

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 !