

Tarte tomate mozza



Quantité

4 Personne(s)

Préparation

10 min

Cuisson

30 min

Coût de la recette

Pas cher

Niveau de difficulté

Facile

Ingrédients

pour Tarte tomate mozza

- 1 rouleau de pâte feuilleté
- 1 à 2 c. à soupe de moutarde
- 4 tomates environ
- 1 boule de mozzarella
- huile d'olive
- basilic ou des herbes de Provence
- gruyère râpé

Résumé

pour Tarte tomate mozza

Petite tarte aux saveurs de la Provence qui peut se déguster aussi bien chaude que froide.

Préparation

pour Tarte tomate mozza

- 1 Préchauffez le four.
- 2 Mettez au fond d'un moule à tarte, la pâte feuilletée et piquez le fond avec une fourchette.
- 3 Déposez la moutarde dans le fond et sur les côtés de la pâte.
- 4 Disposez la mozzarella coupée en rondelles à plat sur la moutarde. Serrez-les bien.
- 5 Puis jetez sur la mozzarella, les tomates que vous aurez préalablement coupée en rondelles.
- 6 Saupoudrez de basilic ou d'herbes de Provence (selon les goûts), mettez quelques filets d'huile d'olive, puis éparpillez le gruyère râpé sur le tout pour gratiner la tarte.

