



## IDEE RECETTE

entrée ou plat avec une salade

### TARTE TATIN A LA TOMATE

#### Ingrédients pour 2 à 4 personnes

10 tomates rondes  
1 pâte brisée  
Basilic, herbes de provence  
ou romarin  
Gruyère, moutarde à  
l'ancienne  
Sel poivre huile d'olive



#### Préparation :

Préchauffer votre four à 180 °C.

Couper les tomates en deux et les disposer dans votre plat la peau contre le fond du plat.

Assaisonner avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Enfourner 30 minutes.

Badigeonner la pâte brisée de moutarde à l'ancienne.

Une fois les tomates cuites, jeter le jus, couvrir de fromage râpé et d'aromates.

Etaler dessus la pâte moutarde contre gruyère, rentrer les côtés à l'intérieur du moule à l'aide d'une spatule. Découper au centre de la pâte un petit cercle de la taille d'une noisette.

Enfourner 30 min.

Démouler (en la retournant ) et servir.

***Petite variante** avant de parsemer le gruyère parsemer 2 à 3 échalotes préalablement émincées.*

BON APPETIT

