

# Tarte à la tomate et à la moutarde

**Ingrédients pour 6 personnes : – 6 sp / personne**

- 1 pâte brisée légère
- 500 g de tomate
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 90 g de gruyère allégé râpé
- 50 g de parmesan râpé
- herbes de Provence
- sel, poivre

## **Préparation :**

Lavez puis coupez les tomates en rondelles de 3 mm d'épaisseur.

Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte puis piquez-la avec une fourchette.

Ensuite étalez la moutarde sur le fond de la tarte puis disposez les tranches de tomates.

Saupoudrez d'herbes de Provence, de sel et le poivre puis parsemez de gruyère et parmesan.

Préchauffez le four à 180°C puis enfournez 30 à 35 minutes.

<https://www.platetrecette.fr/tarte-a-tomate-a-moutarde-ww/>