



Les plats principaux
Plats d'accompagnement

Tartes aux tomates avec moutarde de dijon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes tomates variées
2 cuillères à soupe moutarde de Dijon Bister
1 cuillère à café de vinaigre balsamique
feuilles de basilic
1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
sel
poivre

Méthode de préparation

Préchauffer le four à 100 °C.

Laver et couper les tomates en fine rondelles ou en deux dans le sens de la longueur pour les tomates cerises.

Mettre la pâte dans un plat à tarte et piquer le fond, faire cuir 5 minutes.

Sortir la pâte du four. Mettre la moutarde de Dijon Bister sur le fond, ajouter les tomates par-dessus en une couche bien épaisse. Saler et poivrer.

À l'aide d'un pinceau couvrir les tomates d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Enfourner à nouveau à 180° pendant 40 minutes environs selon la puissance de votre four.

Quand les tomates sont bien dorées sortir la tarte du four et ajouter des feuilles de basilic.

