

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Tarte à la tomate



Niveau



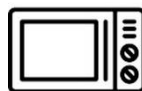
Très facile

Préparation



10 min

Cuisson



30 min

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)

Chez Panier des champs :

- 8 tomates

En épicerie :

- 1 pâte feuilletée
- 8 tranches de fromage
- Moutarde
- Herbe de Provence

EN CUISINE

- Disposer la pâte dans un moule à tarte.
- Étaler la moutarde en couche fine sur toute la surface de la pâte.
- Ajouter les tranches de raclette afin que cela tapisse entièrement le moule.
- Plonger les tomates dans l'eau bouillante pendant moins d'1 minute dans l'eau afin de retirer la peau plus facilement puis les couper en rondelles très fines. Les disposer dans le plat.
- Ajouter les herbes de Provence.
- Cuire à four chaud (170°C) pendant 30 minutes environ.



BON APPÉTIT

