



# TARTE À LA TOMATE

## Ingrédients

*Pour 1 tarte*

1 pâte à tarte

4 grosses tomates

3 càs de moutarde

Quelques herbes

## Étapes

- 1.** Places la pâte à tarte dans un moule et piquez le fond avec une fourchette.
- 2.** Badigeonnez le fond de tarte avec la moutarde.
- 3.** Coupez les tomates en rondelles et répartissez-les sur toute la surface de la tarte.
- 4.** Soupoudrez le tout de vos herbes préférées: herbes de provance, origans,... puis salez et poivrez.
- 5.** Enfournez 20 minutes à 180°.