

Tarte au Saint-Nectaire et à la tomate

Pour 4 personnes

- 1 rouleau de pâte Brisée
- 350 g de Saint Nectaire
- 2-3 tomates
- 2 cuillère à soupe de moutarde, sel, poivre et des herbes de Provence



■ *Une petite tarte fine et originale*

Servir : Chaud ou tiède avec une salade verte, et un verre de côte d'Auvergne

Variation

Vous pouvez utiliser d'autres fromages et de la moutarde à l'ancienne

■ Préchauffez votre four à 200°

■ Abaissez la pâte dans un moule et faites la cuire à blanc pendant 10 minutes, avec des haricots sur le fond.

■ Tartinez la moutarde sur la pâte.

■ Coupez le Saint-Nectaire en lamelles et répartissez les en cercle au fond du moule.

■ Lavez et épépinez les tomates, puis coupez-les en rondelles. Mettez les rondelles de tomates sur le fromage.

■ Prenez une pincée d'herbes de Provence et saupoudrez l'ensemble.

■ Salez, Poivrez et enfournez la tarte pour 20-25 mn

Conseils

Très facile. N'abusez pas du sel, le fromage l'est déjà.