

Recette : TARTE Á LA TOMATE ET AU CHÈVRE !

Plats



TARTE Á LA TOMATE ET AU CHÈVRE !

INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée
5 à 6 cuillères à soupe de moutarde
Herbes de Provence
3 œufs
5 à 6 tomates
1 bûche de chèvre (environ 150-200 grammes)
Sel
Poivre

PRÉPARATION

1. Étaler la pâte feuilletée dans votre moule.
2. Mettre de la moutarde dans le fond de la pâte.
3. Couper les tomates en fines rondelles.
4. Couper le chèvre en fines rondelles, également.
5. Alternier trois tranches de tomate et une tranche de chèvre en formant une rosace.
6. Saler.
7. Poivrer.
8. Saupoudrer d'herbe de Provence.
9. Battre les trois œufs en omelettes et les verser dessus.
10. Servir chaud.

Un Conseil pour les plus gourmands ?

Alternier deux tranches de tomate et une tranche de chèvre.



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes



C'est à vous de jouer !

Environ 40 minutes
180°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !