

Tarte rafraîchissante à la tomate et au fromage de chèvre

Recette pour 4 personnes

1 abaisse de pâte brisée
5 tomates en tranche
1 bûche de fromage de chèvre tranchée (200 g)
1 grosse cuillère à soupe de moutarde de Dijon
3 œufs
quelques feuilles de basilic
1 C à soupe d'huile d'olive

Préparation

Préchauffe ton four à 200°C.

Dans un moule à tarte, dispose ta pâte. Tapisse le fond de la pâte de moutarde. Dispose les rondelles de tomate, puis intercale une tranche de fromage toutes les 2 tranches de tomate. Tasse légèrement avec tes mains.

Bats légèrement les œufs, verse sur la tarte, puis penche ton plat un peu dans tous les sens pour répartir l'œuf.

Enfourne pour 40 à 45 minutes. Laisse la tarte refroidir dans son moule.

Au moment de servir, arrose d'huile d'olive et parsème de feuilles de basilic frais.

