

Cuisine facile : Tarte à la tomate et pâte à la polenta et huile d'olive

Une tarte très craquante dont la recette est hyper facile à réaliser. S'il en reste n'oubliez pas de congeler des parts pour votre repas de midi au bureau!



Ingrédients

- 1 [pâte brisée à la farine de blé, semoule de maïs et huile d'olive](#)
- 6 à 8 [tomates](#)
- 200 g de râpé
- 3 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 4 branches de sarriette fraîche
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Abaissez la [pâte brisée à la farine de blé, semoule de maïs et huile d'olive](#). Déposez-la dans un moule à tarte de 28 à 30 cm de diamètre. Faites-la précuire au moins 10 minutes à 200-210°C le temps qu'elle soit bien croquante. Laissez refroidir puis ajoutez la garniture...

Badigeonnez la pâte précuite de moutarde. Effeuiliez 1 branche de sarriette. Répartissez le râpé sur la pâte. Effeuiliez une seconde branche de sarriette. Étalez les tomates tranchées en les superposant de manière à recouvrir toute la surface de fromage. Effeuiliez les dernières branches de sarriette. Salez et poivrez. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Enfournez la tarte à 200°C pendant environ 30 minutes. Réduisez la température du four à 150°C et laissez-la cuire jusqu'à ce que les tomates soient cuites et que la pâte se détache complètement du moule (au moins 30 minutes).

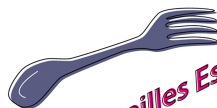
Elle se déguste aussi bien chaude que froide. De plus elle se congèle très bien.

Mes suggestions

- Recette de [pâte brisée standard \(au beurre\)](#)
- [Pâte brisée à la farine de blé, semoule de maïs et huile d'olive](#)
- [Conservation des tomates: congélation, conserves, coulis, concentré...](#)
- Voir la version tartelette : [Tartelettes... tomates, moutarde, râpé!](#)
- [Tarte croustillante à la tomate et à la moutarde](#)
- Que faire avec...



De la Fourchette...



... aux Papilles Estomaquées...

... Made By TitAnick

