

## TARTE TOMATE MOZZARELLA



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette d'Emilie.Z testée sur le site "Recettes Approuvées" !

Une tarte rapide, facile et délicieuse !

### Ingrédients :

- 1 pate brisée
- 4 belles tomates
- 2 grosses boules de mozzarella
- 150 g d'allumettes de poulet
- 3 cuillères à soupe de moutarde
- origan, basilic

### Préparation :

- Préchauffer le four à 210°C
- Foncer un plat à tarte. Faire précuire la pâte seule (la couvrir de haricots secs) pendant 10 minutes
- Pendant ce temps, couper les tomates et la mozzarella en tranches
- Sortir le plat du four, et tartiner la pâte de moutarde.
- Disposer les tranches de tomate et de mozzarella en les alternant; saler et poivrer.
- Verser les allumettes de poulet par-dessus, puis saupoudrer d'origan et de basilic
- Enfourner pendant 30 minutes environ

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>