

TARTE TOMATE BRESSE BLEU



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 4 belles tomates
- 250 g de bresse bleu
- 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 le bresse bleu en tranches
- Sortir le plat du four, et tartiner la pâte de moutarde.
- Disposer les tranches de tomate et de bresse bleu en les alternant, saler et poivrer et saupoudrer d'herbes
- Enfourner pendant 30 minutes environ