

## TARTE A LA TOMATE

*Ingrédients :*

*Pâte feuilletée : 1*

*Tomate : 3*

*Mozzarella : 1 boule*

*Gruyère râpé*

*Moutarde forte : 1 cuil. à soupe*

*Herbes de Provence*

---

*Couper tomates et mozzarella en fines tranches. Etaler ou dérouler la pâte, étaler une fine couche de moutarde forte. Disposer les tomates et la mozzarella jusqu'à épuisement du stock. Saupoudrer d'herbes de Provence, saler poivrer. Recouvrir de gruyère râpé.*

*Faire cuire à four chaud (220°C) une vingtaine de minute.*

---

