

Tarte aux tomate & mozzarella



Pour 8 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 4-5 tomates
- 1 c à soupe de moutarde
- 150 g de mozzarella
- 1 c à soupe de chapelure
- Quelques feuilles de basilic
- Sel, poivre

Coupez les tomates en tranches et salez-les puis laissez-les reposer 30 minutes.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Installez la pâte dans un moule à tarte en piquant légèrement le fond.

Badigeonnez de moutarde à l'aide d'un pinceau ou d'une cuillère. Saupoudrez de chapelure.

Disposez les tranches de tomates égouttées en les faisant se chevaucher en cercle. Salez et poivrez.

Répartissez la mozzarella (quantité à votre goût) et le basilic ciselé.

Glissez au four pour 30 minutes (selon votre four).