

TARTE FINE TOMATES MOZZARELLA

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 30 minutes
Pour 4 personnes	1 plaque de four

Ingédients :

1 pâte feuilletée

4-5 tomates

1 boule de mozzarella

150 gr de lardons

3 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne, de pistou ou de purée de tomates séchées
basilic

Préparation :

1 - Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

2 - Dérouler le rouleau de pâte feuilleté sur une plaque allant au four en gardant le papier sulfurisé par dessous et relever le bord. Étaler une bonne couche de moutarde à l'ancienne, de pistou ou de purée de tomates séchées.

3 - Disposer les lardons, couper et disposer en quinconce les rondelles de tomates et de mozzarella sur la tarte. Poivrer et verser un filet d'huile d'olive. Ciseler le basilic par dessus.

4 - Cuire 30 minutes à 180°C et déguster avec une salade verte.