Tarte chèvre tomate 2.0

Plat | 4 portions | Prép. 10 min. | Cuiss. 25 min. | Total 35 min.

La tarte fine d'été de Mamou.



Ingrédients

- **1** pâte brisée
- **1** bûche de chèvre
- **4** tomate
- **2** Oeuf
- moutarde
- sel, poivre
- comté
- **10 cl** crème liquide
- couscous fin

Préparation

1. Étaler et piquer la pâte. Badigeonner le fond de tarte de moutarde et saupoudrer un peu de couscous fin pour boire l'eau des tomates et ne pas détremper la pâte.
2. Couper les tomates en rondelles et les disposer en rosace. En option on peut ajouter du basilic ciselé par dessus.
3. Dans un bol, battre les œufs avec la crème fraîche, saler, poivrer puis verser dans le plat sur les tomates.
4. Ajouter des rondelles de chèvre sur le tout et râper un peu de comté.
5. Enfourner 25 min à 180°C.

Tags

facile | rapide | végétarien | healthy | méditerranéen | économique | estival