



Tarte à la tomate

Description

La tarte à la tomate est une recette facile et légère. Accompagnée d'une salade verte, elle fait une très bonne entrée, ou un dîner léger. Trois ingrédients, des herbes de Provence et le tour est joué! Elle se prépare en un tour de main et sent bon l'été. En enlever le fromage ou le remplacer par du fromage végétal en fera une parfaite version végane.

Recette de la tarte à la tomate

4-6 pers
Préparation 10 min
Cuisson 40 min
Niveau facile

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée, brisée ou [1 pâte à tarte express](#)
- 2 oignons
- 5 tomates
- 2-3 cuillères à soupe de moutarde
- 100g de fromage râpé
- huile d'olive
- sel, poivre, herbes de Provence

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »2/3?[/vc_column_text]

Etape par étape

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Etaler la pâte dans un moule à tarte et faire cuire à blanc pendant 10 min. J'y mets des haricots secs ou des noyaux de cerise séchés pour éviter que la pâte ne se déforme.
3. Pendant ce temps, couper les oignons et les faire revenir dans une poêle à feu moyen avec un peu d'huile d'olive. Les cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent un peu translucides.
4. Sortir la pâte du four et en badigeonner le fond de moutarde. Y déposer ensuite les oignons.
5. Couper les tomates en rondelles et les déposer sur les oignons.
6. Saler et poivrer, ajouter un filet d'huile d'olive, parsemer d'herbes de Provence et de fromage.
7. Enfourner pour environ 30 minutes à 180°C.
8. Sortir du four et déguster chaud avec une salade verte.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Astuces pour réussir la tarte à la tomate

- Vous pouvez ajouter des rondelles de fromage de chèvre pour une variante plus forte en saveurs.
- Pour les personnes qui n'aiment pas la moutarde, on peut la remplacer par de la sauce tomate

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?[/vc_column][vc_column width= »2/3?[/vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc_message]/[vc_column][vc_column width= »1/6?[/vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?[/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1591968021169-55d57203-7928-3? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »]/[vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Coin salé
2. Entrée

POST TAG

1. classique
2. frais et léger
3. légumes
4. végétarien

Categorie

1. Coin salé
2. Entrée

Tags

1. classique
2. frais et léger
3. légumes
4. végétarien

date créée

12/06/2020

Auteur

admin

default watermark