



4 personnes



10 minutes



35 minutes

## tarte aux tomates et Cantal

Préchauffez votre four à 180°C. Lavez et coupez vos tomates en rondelles. Râpez le fromage et réservez dans un bol.

Déroulez la pâte brisée dans votre moule à tarte et étalez la moutarde uniformément sur tout le fond. Déposez vos rondelles de tomates par-dessus. Recouvrez de fromage et parsemez de thym et assaisonnez.

Enfournez pour 35 minutes.

Servez tiède accompagné d'une salade.

- 1 pâte brisée
- 6 tomates
- 40 g de Cantal
- 3 CS de moutarde
- 3 branches de thym
- 2 gousses d'ail
- poivre