



Recette SALÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.



Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 40 mn
Cuisson : 20 mn - Difficulté : Facile



Tarte à la tomate

> Préparation

- Préchauffer le four à 210°C.
- Laver puis couper les tomates en tranches. Les mettre au fur et à mesure dans une passoire en les saupoudrant de sel fin. Laisser égoutter 30 mn.
- Dérouler la pâte feuilletée et la poser sur une plaque de cuisson anti-adhésive. Étaler la moutarde en laissant un bord de pâte libre d'environ 2,5 cm.
- Poser les tomates en rond sur la moutarde.
- Saler, poivrer puis ajouter un filet d'huile d'olive.
- Mettre au four pour environ 20 mn, la pâte doit être dorée.
- Poser quelques feuilles de basilic dessus.

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 5 tomates
- 1 càs de moutarde
- Basilic
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin