

<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article1352>



Tarte à la tomate/mozzarella.

- Archives du Blog - Année 2012-2013 - Cuisine et tentations -



Date de mise en ligne : samedi 20 octobre 2012

Copyright © Lycée George-Sand La Châtre - Tous droits réservés

Tarte à la tomate/mozzarella.

http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH113/IMG_0237_1_-05726-b61f7.jpg

Ne donne t-elle pas envie d'y goûter ?!

Hummm...

Passons aux choses sérieuses !

Ingrédients :

1 pâte brisée

Emmental

Gruyère râpé

Moutarde

6 tomates bien mûres

1 bloc de mozzarella

1 bouquet de basilic

Sel/Poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7).

Frir les feuilles de basilic dans de l'huile d'olive.

Découper les tomates en rondelle et la mozzarella en fines tranches.

Étaler la pâte brisée dans un moule, et en piquer le fond.

Étaler au fond de la pâte, la moutarde ainsi que l'emmental soigneusement coupé en fine tranche.

Intercaler les rondelles de tomates et les tranches de mozzarella.

Saler et poivrer et arroser légèrement d'huile d'olive.

Enfourner la tarte pendant 20 à 30 minutes.

Décorer la tarte avec les feuilles de basilic.

Bon appétit ;)