



Banque Alimentaire  
de l'Isère

# Tarte à la tomate

## INGRÉDIENTS

**pour 4 personnes :**

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 2 à 3 cuillères à soupe de moutarde
- 100 g de gruyère râpé
- 3 à 4 tomates
- Sel
- Poivre
- Herbes de Provence

## PRÉPARATION

- Mettre la pâte brisée ou feuilletée dans un moule ou sur une plaque de cuisson.
- Piquer la pâte avec une fourchette. On peut saupoudrer dessus un peu de semoule car elle absorbera l'eau des tomates.
- Laver les tomates et les couper en tranches.
- Répartir les rondelles de tomates sur la pâte.
- Ajouter le gruyère râpé, le sel, le poivre et les herbes de Provence.
- Ajouter un filet d'huile d'olives avant d'enfourner.
- Enfourner et laisser cuire 30 à 40 minutes.

**Temps de préparation :  
50 minutes**

**Cuisson : 30 à 40 minutes**

**Coût : entre 0,5 € et 1 €/personne**

*Chaude ou froide, la tarte peut s'accompagner avec une salade.*