

Tarte couronne tomates, mozzarella et moutarde

1 tarte

🕒 Préparation : 10 min - Cuisson : 30 min

Moule utilisé : tarte couronne de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

- 1 pâte brisée pur beurre
- 4-5 tomates selon la taille
- 1 boule de mozzarella
- 3 cs de moutarde
- Epices pizza-pasta de Guy Demarle
- Sel et poivre

Réalisation

- Préchauffer le four à 190°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Etaler la pâte dans le moule en découpant le milieu avec un emporte pièce de 9,5cm.
- Piquer la pâte et napper de moutarde.
- Couper les tomates en rondelles et les mettre sur la pâte.
- Couper la mozzarella en petits morceaux et la répartir sur les tomates.
- Parsemer d'épices sur la tarte.
- Saler et poivrer.
- Enfourner 15 min à 190°C puis baisser à 180°C durant les 15 min suivantes.
- Démouler et déguster !