



## Tarte à la tomate et au comté

Pour 6 personnes :

Préchauffez votre four à thermostat 8 (230 à 240° C).

Étalez un rouleau de pâte brisée et faites la précuire 5 min.

Badigeonnez le fond de tarte de moutarde de Dijon (on ne doit plus voir le fond).

Coupez 4 à 5 tomates bien mûres en tranches et les placer sur la tarte ; faites plusieurs épaisseurs ; saupoudrez d'herbes de provence mélangées à 2 pincées de sel et répartissez sur l'ensemble 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Déposez quelques tranches de comté.

Enfournez 20 min, couvrez de papier alu et laissez cuire 20 min supplémentaires.

Enfin, enlevez le papier alu et laissez cuire encore 5 min porte du four entrouverte.