

Tarte tomates, oignons, moutarde



6 pour
personnes



15' préparation

30' cuisson

Niveau
Facile

Ingrédients

- 1 pâte brisée (que l'on peut faire soi-même !)
- 4 ou 5 tomates
- 2 oignons
- 2 beaux brins de thym frais
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de moutarde forte
- sel et poivre



- 1** Peler et émincer les oignons. Faire chauffer 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une poêle/un wok et faire revenir les oignons à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Réserver.
- 2** Préchauffer le four à th. 6 – 180 °C. Dérouler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé et piquer-la avec une fourchette. Étaler la moutarde sur la pâte.
- 3** Laver les tomates et couper-les en rondelles épaisses. Recouvrir la pâte d'oignons et ajouter les rondelles de tomate.
- 4** Laver et sécher le thym. Effeuille-le sur la tarte. Saler, poivrer et verser un filet d'huile d'olive. Enfourner pour 20 minutes. Server dès la sortie du four.
- 5** C'est prêt !

