

Tarte feuilletée aux tomates anciennes & à la moutarde

RECETTE



20 minutes



20 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 700 g de tomates anciennes
- 1 pâte feuilletée*
- 2 c à s de moutarde* à l'ancienne
- 1 c à s de petits flocons d'avoine*
- 1 c à s de graines de tournesol
- 1 c à c d'herbes de Provence
- 1 sachet de feta*
- de l'huile d'olive Núñez de Prado
- du basilic frais

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Laver les tomates et retirer le pédoncule. Les trancher finement, retirer les pépins et l'excès d'eau de végétation, puis les placer dans une passoire et les saler pour les faire dégorger.
2. Préchauffer le four à 200°C.
3. Étaler la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson. À l'aide d'un couteau, inciser très délicatement la pâte à 1 cm du bord.
4. Recouvrir de moutarde à l'ancienne et saupoudrer de flocons d'avoine.
5. Placer harmonieusement les tranches de tomates anciennes et les tomates cerises sur la pâte.
6. Parsemer de graines de tournesol, d'herbes de Provence et de miettes de feta.
7. Enfourner 20 à 25 minutes à 200°C (attention, la pâte ne doit pas trop brûner !).
8. Au moment de servir, arroser d'huile d'olive et parsemer de basilic frais.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr