



Tarte à la tomate, parmesan et balsamique

Ingrédients

300 g de tomates concassées CIRIO 1 pâte sablée 1 à 2 c.à.s de moutarde Thym Feuilles de basilic Origan Sel, poivre Huile d'olive Vinaigre balsamique Parmesan râpé 4 tranches fines de comté

Préparation

Pour 100 personnes

1. Préchauffer le four à 210 °C (th. 6).
2. Étaler la pâte dans un moule à tarte.
3. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Rincer rapidement les brins de thym, puis les émietter sur la pâte.
4. Précuire le fond de tarte une dizaine de minutes au four. A la sortie du four, tartiner le fond de moutarde à l'aide d'une cuillère à soupe.
5. Disposer les tomates concassées CIRIO sur la tarte puis parsemer d'origan et de basilic finement ciselé. Saler et poivrer, puis arroser d'un filet d'huile d'olive.
6. Faire cuire la tarte à la tomate au four pendant environ 25 mn. A mi-cuisson, ajouter quelques tranches de comté. A la sortie du four, parsemer la tarte de parmesan râpé et y verser un filet de vinaigre balsamique.

