

Tarte à la tomate

Très rapide, simple,...et vraiment bon !



Pour 3 à 4 personnes

180 g de farine semi-complète
sel, thym, graines de sésame
5 cuillerées à soupe d'huile
1/3 de verre d'eau

5 grosses tomates, ½ poivron vert coupé en lamelles ou en dés + 1 petit oignon émincé très fin

1 grosse cuillerée à soupe de moutarde
1 bouquet de basilic

Du fromage : J'ai utilisé du parmesan mais vous pouvez recouvrir de féta ou de fromage de brebis ou de chèvre frais...

Préparez la pâte en mélangeant farine, sel, thym, graines de sésame, huile et eau. Formez une boule et l'étalez sur le plat à tarte avec le plat de la main. Coupez et épépinez les tomates. Sur le fond de tarte, piquez puis étalez la moutarde, ajoutez les rondelles de tomates, le poivron, l'oignon, un peu de basilic ciselé, et du fromage en copeaux. Salez, poivrez. Vous pouvez rajouter des pignons !

Enfournez à 180°C environ 30 min

Décorez avec le reste de basilic ciselé après la cuisson.

Et servir avec une belle salade verte