



TARTE TOMATE PROVENÇALE & MOZZARELLA

La **tarte provençale** est une spécialité culinaire du sud de la France, qui met en valeur les saveurs méditerranéennes.

- **Les légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- **Le Fond de tarte** est confectionnée par la **Maison du Mieux Manger**.
- **La mozzarella et la sauce tomate** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches,

LES INGRÉDIENTS



Pate à tarte
1



Tomate
2



Mozzarella
1



Sauce tomate
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Moutarde à l'ancienne
selon votre goût



Herbes de provence

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 200°. Lavez les tomates et coupez les en rondelles fines. Salez les légèrement et laissez les égoutter.

ÉTAPE 2

Mettez votre fond de tarte dans un plat à tarte et étalez la moutarde dessus.

ÉTAPE 3

Étalez la sauce tomate.

ÉTAPE 4

Disposez les tomates sur la tarte.

ÉTAPE 5

Disposer de manière homogène la mozzarella. Saupoudrez d'herbes de provence.

ÉTAPE 6

Enfournez pendant 30/35mn Si nécessaire passez 2mn sous le grill en fin de cuisson pour faire gratiner la mozzarella.

ÉTAPE 7

Laissez refroidir quelques minutes avant de servir.



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez mettre quelques morceaux de jambon cuit ou cru une fois la tarte cuite.
Servir avec une belle salade verte