

Difficulté : Facile Temps de préparation : 15 min Temps de cuisson : 35 min



## 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 dégorger.

#### ÉTAPE 2

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

#### ÉTAPE 3

Etalez 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