

# Tarte Tomate / Pâte brisée sans beurre (Healthy)

## **BONJOUR À TOUS !!**

En cette saison, les tomates ce n'est pas ce qui manque et j'adore en faire des salades mais aussi des tartes avec de la moutarde, ce que je vous propose en recette aujourd'hui !! Aller c'est parti !!

### **INGRÉDIENTS :**

- Pour la pâte :
  - 200g de farine complète
  - 100g de fromage blanc 0% de MG
  - 1 oeuf
  - 1 pincée de sel
- Pour la garniture :
  - 1 grosse tomate coeur de boeuf de préférence ou 2 tomates normales
  - moutarde (environ 2 cuillères à soupe)
  - Herbes de provence
  - sel
  - poivre
  - gruyère râpé (optionnel)

### **RÉALISATION :**

- Préchauffer le four à 210°
- Faire la pâte : mettez dans un saladier la farine, le sel, oeuf, fromage blanc et pétrissez tout ça pour former une jolie boule. Ensuite étalez la pâte directement sur le papier cuisson (je trouve cela plus simple), déposez cette pâte dans un moule à tarte.
- Piquez le fond de tarte à la fourchette.
- Étalez de la moutarde sur le fond de tarte.
- Déposer la tomate que vous aurez préalablement coupé en rondelle.

- Salez, poivrez, parsemez de gruyère râpé.



- Enfournez environ 30min

Et voila, un régal cette tarte, à partager entre amis pour un repas accompagné d'une salade ou coupé en petit morceau pour un apéro !!

***A BIENTÔT POUR UN NOUVEL ARTICLE***

***BE HAPPY BE PINK***

---