

Tarte à la Saucisse de Morteau et aux tomates



Plat facile et peu coûteux | Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS 4 PERSONNES

- 1 pâte brisée
- 4 à 5 petites tomates rondes
- 75 g de fromage râpé (gruyère, emmental, ou comté)
- 1 à 2 cuil. à soupe de moutarde
- 1 saucisse de Morteau cuite



PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 200°C . Étalez la pâte brisée dans un moule, en veillant à bien couvrir le fond et les bords, puis piquez-la délicatement à l'aide d'une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle pendant la cuisson.
- 2 Coupez la saucisse de Morteau en fines tranches ou en petits morceaux, puis lavez et coupez les tomates rondes en tranches fines.
- 3 Étalez une fine couche de moutarde sur la pâte brisée, en évitant les bords. Disposez les tranches de saucisse de Morteau de manière uniforme sur la pâte. Ajoutez les tranches de tomates par-dessus. Saupoudrez de fromage râpé sur le tout.
- 4 Enfournez la tarte dans le four préchauffé pendant environ 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que le fromage soit bien fondu et légèrement gratiné.

