

TARTES SALÉES | Préparation 15 minutes | Cuisson 30 minutes

Tarte de la mère Clem

Pour 6 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée

**3 cuillerées à café
de moutarde**

**100 g de cantal sans croûte
en fines lamelles**

**3 ou 4 tomates rondes
de taille moyenne**

2 brins d'estragon

huile d'olive

poivre

1 plaque de cuisson



Préchauffez le four à 180 °C.

Coupez les tomates en fines rondelles et enlevez un maximum de pulpe. Épongez-les. Étalez la pâte sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé, puis piquez-la à la fourchette. Étalez la moutarde sur le fond de tarte. Tapissez avec le cantal, puis les tomates. Poivrez, arrosez d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez de feuilles d'estragon. Faites cuire 30 minutes au four.

Servez chaud, tiède ou froid, avec une salade de mâche et quelques noix.

VARIANTE Pour une version plus légère, utilisez de la pâte brisée.