DOMAINE DES
TERRES ROUGES

Tarte fine moutarde au basilic, à la tomate et aux courgettes

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10min

Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients :

- *1 pâte brisée*
- *1 petite courgette*
- *3 tomates*
- *3 cuil. à soupe de Moutarde au Basilic*
- *1 oignon*
- *70 g de gruyère râpé*
- *thym*
- *Huile d'olive vierge extra*
- *Sel, poivre*

Etapes :

- Etaler la pâte dans une tourtière et piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
- Repartir la Moutarde au Basilic sur la pâte.
- Saupoudrer de gruyère râpé.
- Découper les tomates et la courgette en fines rondelles et les disposer en alternance sur la pâte.
- Saler et poivrer légèrement, mettre un filet d'Huile d'olive vierge extra et quelques pincées de thym.
- Enfourner environ 25 minutes à 200°C.