**Tarte à la tomate**

§ Préparation de la pâte

- 200g de farine

- 50g de beurre en morceaux

- eau

Travailler la farine et le beurre puis incorporer l'eau par petite quantité jusqu'à obtenir une boule qui va pouvoir être aplatie au rouleau. Si elle colle, rajouter un peu de farine. Mettre dans un plat, piquer à la fourchette puis la précuire au four à 120 ° pendant 15 mn.

§ Préparation de la garniture

- moutarde

- 3 belles tomates de saison, de préférence des variétés anciennes différentes afin de faire une jolie présentation ( tomate ananas, cœur de bœuf, noire de Crimée, verte zébrée...)

- gruyère râpé

- huile d'olive

- sel

- herbes de Provence

Prendre la pâte précuite, étaler une cuillère à soupe de moutarde sur toute la surface puis disposer dessus des fines lamelles de tomate. Faire des cercles de différentes couleurs selon la variété des tomates. Mettre un filet d'huile d'olive, saler, mettre un peu d'herbes de Provence et de gruyère râpé.

Enfourner 20 à 30 mn, th 180/200° jusqu'à ce que la tarte prenne une belle couleur.

Bon appétit.