



### Tarte aux tomates et cheddar

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

#### Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 3 c. à soupe de moutarde
- 150 g de cheddar en tranches (ou gouda)
- 6 à 8 tomates (selon calibre)
- 2 branches de thym
- 1 pincée de sel
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de semoule de couscous (grain moyen)

1. Préchauffer le four à 190°C.
2. Placer la pâte brisée dans un moule à tarte. La cuire environ 10 min sans les ingrédients (cela lui évitera de se détremper à la cuisson). La sortir du four puis la badigeonner de moutarde.
3. Saupoudrer de semoule ; la semoule va absorber le surplus d'eau rendu par les tomates lors de la cuisson.
4. Ajouter le gouda coupé en tranches de moyenne épaisseur (de façon à couvrir tout le fond de tarte).
5. Couper les tomates en tranches épaisses (environ 1,5 cm). Les répartir harmonieusement sur le fond de tarte. Les saler légèrement.

6. Parsemer de thym (pincer la tige à une extrémité et remonter vers l'autre extrémité pour faire tomber les brins de thym sur les tomates).
7. Arroser d'huile d'olive.
8. Enfourner la tarte pour environ 40 min de cuisson.
9. Servir chaud (ou froid) accompagné d'une salade (pousses d'épinard, romaine, batavia...).