



Tarte estivale tomate - mozzarella

Pour 4 parts

Préparation : 10 min

Cuisson : 30-35 min

Ingrédients

- 1 pâte brisée complète
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise à la moutarde (maille)
- 4 cuillères à soupe de chapelure de pain
- 2 tomates coeur de boeuf (1 rouge et 1 jaune)
- 1 boule de mozzarella
- Huile d'olive
- Thym
- Sel et poivre



Préparation

1. Couper les tomates en rondelles (assez épaisses).
2. Dérouler la pâte brisée dans le moule et la piquer à l'aide d'une fourchette.
3. Etaler 2 bonnes cuillères à soupe de mayonnaise à la moutarde puis saupoudrer de chapelure de pain pour éviter que la pâte ramollisse et que les tomates dégorgent.
4. Installez les tranches de tomates et de mozzarella en quinconce.
5. Assaisonner pour finir avec un peu d'huile d'olive , du sel , du poivre et du thym.
6. Retourner le bord de la pâte sur le dessus de la tarte et enfourner pendant 30-35 minutes au four à 180 degrés.