# TARTE RUSTIQUE TOMATES MOUTARDE CHEDDAR

## La recette

Ingrédients :

• 1 pâte brisée
• Persil
• 2 cuillères à soupe de moutarde
• 1 oignon rouge
• 1 gousse d'ail
• De belles tomates, ici des noires de crimée
• Cheddar râpé
• Quelques champignons
• Quelques olives noires
• Sel et poivre du moulin

Préchauffez le four à 180 °

Coupez les tomates en grosses rondelles.
Coupez les oignons, l'ail, les olives et les champignons en lamelles.

Faîtes cuire la pâte à blanc.

Une fois dorée, étalez la moutarde dessus.

Disposez l'ail et les tomates.

Recouvrir de quelques rondelles d'oignon, des olives, de champignons et du Cheddar.

Mettre au four 35 minutes environ.

Sortez la tarte et recouvrir du reste d'oignon un peu de persil et de tomates cerise si vous avez.

Conseil de mon caviste pour accompagner ce plat, un St Joseph blanc 2018.
Nos commerçants ont du talent, merci à Frédéric de la cave de St Pryvé.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

*Bon appétit, prenez soin de vous et restez vigilant.*

*Stéphane*