



Pour 6 personnes

1 pâte brisée maison ou du commerce, non cuite, pour un moule à tarte de 9" (23 cm)
1 c. à soupe bombée de moutarde de Dijon
2 tomates, tranchée finement
1 oignon tranché finement
1 gousse d'ail hachée finement
1 et 1/2 tasses (375 ml) de fromages au goût, en petits morceaux
Sel et poivre
Herbes de Provence

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).

Badigeonner le fond de tarte de moutarde de Dijon puis y étaler les tomates et les oignons en alternance. Parsemer d'ail haché, saler et poivrer.
Ajouter les herbes et recouvrir de bouts de fromage.

Mettre au four environ 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit cuite et le fromage, doré.
Accompagner d'une bonne salade verte.