

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.