

TARTE A LA TOMAGE ET A LA MOUTARDE pour Post-stage pimenté



101 Précuire 5 minutes à 210°C



101 Badigeonner de moutarde de Dijon . Plein. Rrecouvrir toute la pâte



101 Couper 4/5 belles tomates en quartier. Pas de quartier pour les belles, mais pas trop fines les tranches. Cependant, ne soyez pas rustre, ne les forcez pas à être rebelles et disposez les avec délicatesse sur la moutarde.



101 Ajouter une cuillère à soupe d'huile d'un pot de fêta qui est déjà aromatisée (La pub invasive pour cette marque n'a donné lieu à aucun pot de vin)

Attention ça va chauffer : 20 minutes à 210°C



La tomate étant très juteuse , au bout de ces 20 minutes, sortir le plat du four et vider le jus en trop en prenant soin de ne pas faire tomber les tomates avec.

Remettre au four 20 minutes, en ajoutant quelques morceaux de fêta et d'huile pour tenir compagnie aux belles. Surveiller avec amour la tarte et renouveler l'opération pour vider le jus si besoin.

Terminer, les yeux dans les yeux avec les belles, en laissant cuire 5 minutes porte ouverte.

Maintenant servez tiède et savourez avec vos camarades.



Mireille Morineau