

Tarte fine à la tomate et à la faisselle de chèvre

Ingrédients :

- Pâte feuilletée
- 125g de faisselle de chèvre
- 2 oignons de Trèbons
- 3 tomates
- 3 gousses d'ail
- 2 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- Gruyère râpé
- Origan
- Sel, poivre

Dans une sauteuse, verser un peu d'huile d'olive et faire revenir les oignons émincés jusqu'à légère coloration

Ajouter l'ail écrasé et laisser à feu vif 1 min

Réserver

Étaler la pâte feuilletée

Mélanger la faisselle de chèvre et la moutarde

Assaisonner

Étaler ce mélange sur la pâte feuilletée

Disposer les tomates finement tranchées

Recouvrir avec les oignons et l'ail, le gruyère râpé et saupoudrer généreusement d'origan

Enfourner 25min à 210°C