**MATERIEL :**

* Planche à découper, couteau d’office
* Moule à tarte, fourchette

**INGREDIENTS : pour 6 personnes**

* 6 tomates
* 250g pâte feuilletée
* 200g comté
* 2 c à s moutarde forte
* Quelques brins de thym
* Huile d’olive
* Sel, poivre

**TECHNIQUE**:

* Préchauffez votre four à 210°C
* Lavez 6 tomates et couper-les en rondelles. Ecroutez le comté et tailler-le en fines lamelles
* Garnissez un moule à tarte beurré de pâte feuilletée. Piquez-la à la fourchette. Tartiner le fond de tarte de moutarde forte étalée en couche fine et régulière
* Répartissez les lamelles de comté, puis recouvrez entièrement de rondelles de tomates disposées en rosace. Salez, poivrez, parsemez de brindilles de thym. Arrosez d’un filet d’huile d’olive.
* Glissez la tarte dans le four, laissez cuire 25 à 30 minutes jusqu’à ce que les tomates commencent à dorer.

