

RECETTE



Ingrédients

Une pâte feuilletée

$\frac{1}{3}$ de reblochon

2 grosses tomates

1 fenouil

1cc de moutarde

thym et romarin

poivre

TARTE AU REBLOCHON, À LA TOMATE ET AU FENOUIL

Démarche

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Étalez la pâte dans le moule sur la feuille de papier sulfurisé. Badigeonner le fond de tarte avec la moutarde.
3. Lavez et coupez les tomates en grosses tranches en prenant soin de les évider un peu pour retirer le jus et les graines.
4. Ôtez la première feuille du fenouil (si elle est filandreuse) et émincez-le finement
5. Coupez le reblochon en tranches
6. Déposez les tomates sur le fond de tarte, puis les lamelles de fenouil
7. Enfourez la tarte une 15aine de minutes, puis sortez la du four.
8. Disposez les tranches de reblochon sur la surface, parsemer de thym et de romarin effeuillés
9. Enfourez de nouveau la tarte pendant 25 minutes.