

Tarte rustique *aux tomates*



Pour 4 personnes

4 tomates anciennes
(différentes couleurs)
150g de feta
50g de parmesan
1 jaune d'œuf
2 Cs de moutarde
2 brins de menthe
2 Cs. d'huile d'olive

Pour la pâte:

240 g de farine + 20 g
125 g de beurre
50 g de parmesan
2 Cs d'huile d'olive
1 œuf
Sel, poivre

Prépare la pâte : dans le bol du robot, mélange la farine avec le parmesan, puis ajoute le beurre coupé en morceaux, l'œuf, l'huile, du sel et du poivre. Pétris jusqu'à ce que la pâte se ramasse en boule. Filme la et place la au réfrigérateur 2 h. Préchauffez le four à 180 °C. Lave et coupe les tomates en rondelles. Etale la pâte sur un plan fariné en lui laissant une forme irrégulière. Place-la sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Tartine-la de moutarde et poudre de parmesan. Dispose les tomates jusqu'à 2 cm des bords et répartis la feta émietlée. Verse un filet d'huile d'olive, sale et poivre. Rabat les bords sur la garniture et dore au jaune d'œuf battu. Enfourne pour 35 min. Servir chaud ou tiède, parsème de feuilles de menthe fraîche