



# TARTE TOMATES/ COURGETTES

## INGREDIENTS

1 pâte feuilletée  
4CS de moutarde  
150g de fromage râpé  
6 tomates  
1 courgette  
thym  
sel, poivre  
4 endives  
1 pomme golden  
1 poignée de  
noix concassées  
100g de roquefort  
1CS d'huile de noix  
velours de balsamique

Étaler une pâte feuilletée dans un moule à tarte. Répartir la moutarde dans le fond. Saupoudrer de gruyère râpé. Disposer en rosace des tranches de tomates et de courgettes. Émietter du thym frais, saler, poivrer et enfourner 30min à 210°.

Dans un saladier, détailler quelques endives, ajouter la pomme coupées en petits dés, des noix concassées, des petits dés de Roquefort. Verser sur le dessus 1CS d'huile de noix, 1 trait de velours de balsamique, sel et poivre du moulin.

Déguster les 2 en sortie de four.