



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.