

Pâte à tarte au chou-fleur et à la tomate



INGREDIENTS

- 1 chou-fleur
- 2 oeufs
- sel, poivre
- 3 tomates
- 2 CS de moutarde
- 50g de gruyère râpé

PRÉPARATION:

Préparer la pâte :

Mixez le chou-fleur jusqu'à obtenir une texture fine (petits grains). Ajoutez les œufs, le sel et le poivre. Étalez la pâte sur une plaque et faites cuire 45 min à 220°C.

Garniture :

Sortez la pâte précuite et étalez la moutarde.

Coupez les tomates en tranches et disposez-les sur la tarte, saler et poivrer.

Saupoudrez de gruyère râpé.

Cuisson :

Remettez au four pour 45 minutes supplémentaires.

*Laissez-moi légèrement refroidir et
dégustez-moi!!*