

Pâte à tarte au chou-fleur

et à la tomate

Pour 6 personnes

Préparation: 10mn

Cuisson: 2 fois 45mn



INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION:

1. Préparer la pâte :

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

1. Garniture :

Sortir la pâte précuite et étaler la moutarde.

Couper les tomates en tranches et les disposer sur la tarte, saler et poivrer.

Saupoudrer de gruyère râpé.

1. Cuisson :

Remettre au four pour 45 minutes supplémentaires.

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