

Tarte aux tomates et au fromage de chèvre

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte brisée
- 1 bûche de fromage de chèvre
- 2 oeufs
- 1 courgette
- 3 tomates
- Moutarde
- Crème soja
- Huile d'olive
- Poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 190°C.

Etape 2

Dérouler la pâte dans le moule et piquer à l'aide d'une fourchette. À l'aide d'un pinceau, badigeonner la pâte de moutarde.

Etape 3

Couper les tomates en morceaux, le chèvre en rondelles et la courgette à la mandoline.

Etape 4

Déposer les tomates, les bandes de courgettes et les morceaux de chèvre sur la pâte.

Etape 5

Battre les oeufs avec la crème soja. Poivrer.

Etape 6

Verser la préparation sur la tarte puis enfourner 35 minutes environ.