



Préparation : 30 min - Cuisson : 40 min

**Pour 6 personnes**

**250 g de pâte Brisée** | **3 cuillères à soupe de moutarde de Dijon**

**6 tomates Olivia** | **75 g de parmesan râpé**

**1/2 cuillère d'origan en poudre** | **Sel** | **Poivre**

**Coupez** les tomates en fines tranches puis posez-les sur du papier absorbant durant le reste de la préparation.

**Étalez** la pâte à tarte, foncez un moule, piquez le fond à l'aide d'une fourchette puis enfournez 10 minutes à four thermostat 5, le temps de dessécher le fond de tarte.

**Ressortez** la tarte, étalez la moutarde dans le fond et parsemez de la moitié du parmesan râpé.

**Disposez** les tranches de tomates, salez, poivrez, parsemez d'origan puis posez une seconde couche de tomates et d'origan. Terminez en saupoudrant de parmesan râpé.

**Enfourez** pour 20 minutes à four thermostat 6.

- Nez : de fruits rouges, de fraises puis de glycine.
- Bouche : assez plein, charpenté, typé.



**le conseil de votre caviste :**

Le P'tit Fût Côtes de Provence 5L

**Et aussi :**

Château de Fonscolombe  
Cuvée Spéciale 2007  
Coteaux d'Aix en Provence  
rosé

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION