Tarte tomates moutarde mozzarella



Ingrédients:

1 pâte feuilletée, 4 belles tomates, 2 courgettes, 100 g de mozzarella à cuisiner
1 cuillère à s. de moutarde, 1 cuillerée de pesto basilic (basilic, pignons, parmesan, ail et huile d'olive), mozarella

Préparation:

Couper les tomates en tranches épaisses, tailler les courgettes en lanières à la mandoline. Etaler sur la plaque du four, arroser d'un filet d'huile d'olive, saler et passer au four 15/20 minutes.

Etaler la pâte feuilletée. Placer un bol renversé au centre.
Badigeonner le pourtour de moutarde et de quelques pointes de pesto. Déposer les tomates, tranches de mozzarella et les lamelles de courgettes. Ajouter de nouveau quelques touches de pesto et herbes de Provence.

Retirer le bol. Découper la partie centrale de la pâte en 8 triangles ; les rabattre vers l'extérieur.

Badigeonner de jaune d'oeuf, éventuellement quelques graines, puis enfourner 25 minutes à 190 °C en surveillant la couleur.

A grignoter à l'apéro ou avec une salade verte pour le dîner.

www.assiettesgourmandes.fr