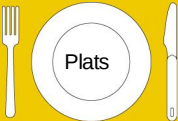


Tarte aux tomate et à la moutarde French's

F00912



Four

Tarte feuilletée à la moutarde américaine et aux tomates



Mise en place

Préchauffer le four à 200°C.
Dérouler et placer la pâte feuilletée toute prête dans un moule à tarte.
Laver et couper les tomates en tranches.
Badigeonner le fond de la pâte feuilletée de moutarde Classic Yellow French's.

Mise en oeuvre

Placer les tranches de tomates sur la pâte, ajouter le thym frais, sel et poivre. Arroser d'un trait d'huile d'olive.
Cuire au four pendant environ 40/50 minutes.
Démouler et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	2 cuillère
Pate feuilleté		1 pièce
Tomates grappes		5 pièce
Thym frais		10 g
Huile d'olive		1 cuillère