

Tarte paysanne



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 20 mn

Les lendemains de fêtes sont toujours plus légers et plus calmes! Malgré tout, pourquoi ne pas préparer un petit plat bien chaleureux!

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 500 g de tomates pelées
- 200 g de jambon de pays
- 3 oeufs
- 150 g de crème
- 100 g de comté
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- sel, poivre

Préparation

- 1 Coupez grossièrement les tomates pelées. Coupez le jambon en lamelles. Dans un saladier, mélangez les oeufs entiers, la crème le comté râpé et le beurre. Incorporez le jambon et les tomates. Salez et poivrez.
- 2 Foncez un moule à tarte avec la pâte. Tartinez-en le fond avec la moutarde. Remplissez la tarte de votre préparation. Glissez la tarte dans le four à 220° pendant 20 minutes environ(+ou-selon le four).
- 3 Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

