

Tarte mascarpone tomate

– savoureuse & facile –



Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- Moutarde
- Mascarpone
- 4 œufs
- Tomates cerises ou autres
- Gruyère râpé

Préparation

1. On pique le fond à la fourchette
2. On étale une couche fine de moutarde
3. Battre les œufs et le mascarpone avec le sel, poivre et persil, et rajouter le gruyère
4. Rajouter en dernier les tomates et mettre encore du persil dessus

Cuisson four : 180°C * 40 minutes



Cuisson four : 180°C * 40 minutes

<http://chezveronalice.fr>