

Tarte aux tomates, champignons frais et chèvre



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Une recette d'un soir vite prête et goûteuse, accompagnée d'une bonne salade....

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 bûchette de chèvre
- tomates coupées en rondelles
- champignons de paris frais
- moutarde
- 1 oignon émincé
- 150 ml de crème fraîche
- 2 oeufs
- 100 g de gruyère râpé
- sel
- poivre du moulin
- huile d'olive

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180° (th 6). Foncer un plat à tarte avec la pâte feuilletée. Piquer le fond. La placer au réfrigérateur pendant la suite des étapes.
- 2 Eplucher les champignons de Paris et l'oignon. Les émincer et faire revenir tout d'abord les champignons puis ajouter l'oignon dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Réserver.
- 3 Dans un saladier, battre les oeufs. Ajouter la crème fraîche. Saler et poivrer.
- 4 Badigeonner le fond de tarte de moutarde. N'ayez aucune crainte, ça ne sera pas trop fort car elle perd de son pouvoir à la cuisson.
- 5 Déposer les rondelles de tomates. Les recouvrir avec la préparation à base d'oignon et champignons. Parsemer le dessus de rondelles de chèvre.
- 6 Verser la préparation liquide. Parsemer de gruyère râpé.
- 7 Enfourner pendant une vingtaine de minutes.
- 8 Avant de servir, parsemer de persil haché et accompagner d'une bonne salade verte.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

