

Tarte tomates, mozzarella et lardons



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Une tarte très rafraîchissante, à servir tiède avec une salade.

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 5 tomates
- 1 boule de mozzarella
- 100 g de lardons
- 20 cl de crème fraîche
- 2 œufs
- 1 poignée de ciboulette
- 1 poignée de basilic
- moutarde
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C (th.6). Déroulez la pâte brisée dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette, étalez une couche de moutarde.
- 2 Coupez la mozzarella en morceaux, faites de même avec les tomates. Epépinez-les et égouttez bien le tout .
- 3 Faites rissoler les lardons, déposez-les sur la pâte avec les tomates et la mozzarella
- 4 Dans un bol, battez les œufs avec la crème, la ciboulette et le basilic que vous aurez ciselés. Salez et poivrez.
- 5 Versez sur la pâte et enfournez pendant 45 minutes. Bon appétit.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

