

# Tarte à la tomate



## Ingrédients nécessaires

herbes de provence : 3cs  
poivre : 2cc  
gruyère râpé : 250g  
sel : 2cc  
moutarde : 5cs  
pâte à tarte : 1  
tomate : 4

## Préambule

Voudrais-tu cuisiner une tarte toute simple mais très savoureuse ? Il ne te faut que peu d'ingrédients pour réussir celle-ci ! Tu verras, tu vas redécouvrir les tomates ! A toi de jouer en suivant les instructions de Lapinou !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Déballe la pâte et étale-la. Place-la dans un moule à tarte et étale de la moutarde au fond. Ajoute le gruyère râpé par dessus.



## Etape 2

Rince tes tomates, découpe-les en rondelles et dispose-les par dessus le gruyère. Ajoute le sel, le poivre et les herbes de Provence.



## Etape 3

Enfourne la tarte à 180°C pendant 30 minutes. Demande à un adulte de t'aider pour ne pas te brûler. Puis, sors-la du four, laisse-la refroidir, démoule-la, c'est prêt !  
Bon appétit !

