



Tarte à la tomate et cancoillotte nature



Plat



15 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
nature



Les ingrédients

- 4 cuillères à soupe de cancoillotte Le Francomtois Nature
- 1 pâte feuilletée
- 150 g d'emmental
- 4 tomates
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- basilic
- huile olive
- sel et poivre



La préparation

- Couper les tomates en rondelles et les réserver.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Étaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte.
- Piquer le fond de la pâte avec une fourchette.
- Tartiner le fond de la tarte avec la cancoillotte Nature Le Francomtois, mélangée avec une cuillère à soupe de moutarde.
- Découper l'Emmental en fines tranches.
- Déposer les tranches d'Emmental sur la cancoillotte moutarde afin de la recouvrir complètement.
- Recouvrir les tranches d'Emmental avec les rondelles de tomates.
- Saupoudrer la surface de la tarte de basilic ciselé et arroser avec un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer
- Enfourner et laisser cuire pendant environ 30 min à 200°C.