

## Tarte tomate et jambon à la moutarde WW



Les [tartes salées](#), un bon moyen de préparer un repas du soir savoureux et économique.

Pour 6 pers / 9 pp par pers

- 200 gr pâte brisée
- 150 gr de râpé de jambon
- moutarde
- 2 à 3 tomates
- 60 gr de gruyère rapé
- 2 œufs
- 10 cl crème liquide à 12 % de mg
- sel, poivre

Préchauffer votre four à 180°.

Etaler la pâte dans votre moule à tarte. La piquer avec une fourchette.

Badigeonner le fond de tarte avec de la moutarde.

Disposer par dessus le râpé de jambon, puis le gruyère râpé.

Couper les tomates en rondelles et recouvrir entièrement le fond de tarte, jusqu'à ne plus voir les ingrédients du dessous.

Saler, poivrer

Battre les œufs en omelette et y rajouter la crème. Saler poivrer.

Verser cette préparation sur les tomates.

Enfourner pour 35 minutes.

*Je vous rappelle pour conclure l'adresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:*  
***carflaga@gmail.com***

*je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur*