

# TARTE A LA TOMATE ET AU SAINT MORET (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette des [GÂTEAUX DE STEPH](#)

**Ingrédients : Recette pour un moule de 26 cm**

- 1 pâte feuilletée
- 4 œufs
- 200g de crème fraîche épaisse
- sel, poivre
- 2 à 3 tomates
- 200g de saint môret
- de l'origan

**Préparation :**

- préchauffer le four à 200°C
- **Placer la pâte dans le moule à tarte**
- **mettre dans bol, les œufs entiers, la crème fraîche épaisse, le sel et le poivre**
- **puis mixer 30 secondes à vitesse 4**
- **Verser cette préparation sur le fond de pâte**
- **Laver et couper les tomates en rondelles**
- **Disposer les rondelles de tomate sur la crème**
- **Ajouter des petits tas de saint Môret sur toute la surface de la tarte**
- **Parsemer un peu d'origan**
- **Faites cuire 30 minutes à 200° C**

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*