

Salade complète hivernale



VOLTZ
MARAÎCHAGE

GALADIANT F1 





Ingrédients

(recette pour 4 personnes)

3 tomates GALADIAN F1

1 pâte feuilletée

1 càs de moutarde

Un peu de thym

1 petit oignon

Sel et poivre

Optionnel : du parmesan râpé à saupoudrer
sur la tarte

Etapes

- Préchauffer le four à 210°C.
- Piquer le fond à la fourchette. Etaler la cuillère à soupe de moutarde sur le fond de tarte.
- Etaler le fond de tarte feuilletée dans un moule (en laissant le papier cuisson pour faciliter le démoulage).
- Couper les tomates en rondelles à l'aide d'un couteau denté. Les disposer sur le fond de tarte en rosace.
- Cuire pendant 30 minutes environ. A la sortie du four, saupoudrez le thym et l'oignon émincé sur la tarte (ainsi que le parmesan si vous en voulez).
- À déguster tiède.

VOLTZ
MARAÎCHAGE