

TARTE À LA BROUSSE DU FÉDOU ET À LA TOMATE



Par Thierry Coulon

Ingrédients pour 1 tarte :

- 1 pâte feuilletée
- 200 g de brousse du Fédou
- 2 belles tomates
- Olives noires si vous le souhaitez
- Moutarde à l'ancienne
- Herbes de Provence
- Sel, poivre

Peler et épépiner les tomates, réserver. Sur la pâte feuilletée, tartiner la moutarde à l'ancienne. Découper les tomates et les étaler. Déposer par-dessus la brousse en dés puis saupoudrez d'herbe de Provence et d'un filet d'huile d'olive. Faire cuire à four moyen (200 °C) pendant 15 à 20 minutes. Servir accompagné de salade si vous le souhaitez.