

- 500g de pommes de terre moyenne
- 125g de farine
- Parmesan 50g
- 1 jaune d'œuf
- Sel/Poivre

- Tomates fraîches
- Basilic
- Roquette
- 50g de Feta
- 2 CàS de moutarde douce
- 2 CàS de concentré de tomate

Porter à ébullition les pommes de terre. Détailler des rondelles de tomates. Mélanger la moutarde et le concentré de tomate. Récupérer la chair sans la peau, écraser. Mélanger avec le parmesan, la farine, le jaune d'œuf, sel, poivre jusqu'à obtenir une boule de pâte. Étaler la pâte de pommes de terre.

Tapisser le fond de tarte du mélange de moutarde/concentré. Disposer les rondelles de tomates et mettre au four à 180°C, 40 mn, surveiller la coloration. Disposer la feta sur la tarte dès la sortie du four. Servir un filet d'huile d'olive, et de la roquette.



L'Azuré Rouge

