

# TARTE AUX TOMATES CERISES

## INGREDIENTS :

Pour la pâte :

250 g de farine

125 g de beurre ou de margarine

un œuf

sel

Pour la garniture :

400 g de tomates cerises

200 g de mozzarella

des herbes de Provence



## PREPARATION :

Incorporer le beurre (ou la margarine) coupé en morceaux dans la farine

Rajouter un œuf, une pincée de sel

Malaxer pour obtenir une boule de pâte

Eventuellement rajouter un peu d'eau si nécessaire

Recouvrir d'un film plastique et laisser au frais 30mn

Etaler et piquer la pâte dans un moule à tarte

Recouvrir le fond de tarte de lamelles de mozzarella

Couper les tomates cerises en deux et les étaler sur la mozzarella

Parsemer d'herbes de Provence

Mettre au four chaud 180° 30 mn environ



<http://katarinetta.over-blog.com/>