Tartelettes tomates, moutarde et chèvre

Des tartelettes individuelles à la pâte croustillante, tapissées de moutarde, de tomates et de chèvre. Un classique de l'été.

6 personnes	25 min préparation	25 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 200 g de farine
- 100 g de beurre froid
- 50 ml d'eau froide
- 1 pincée de sel
- 2 c. à soupe de moutarde
- 4 tomates
- 150 g de bûche de chèvre
- 1 c. à café de thym

Préparation

1. Mettre la farine, le beurre en dés, le sel et l'eau dans le bol.
   20 sec / vitesse 5
2. Laisser reposer la pâte 30 minutes au frais.
3. Étaler la pâte et foncer 6 moules à tartelettes.
4. Tartiner de moutarde et disposer les tomates en rondelles.
5. Poser une rondelle de chèvre et parsemer de thym.
6. Cuire 25 minutes à 190°C.

Le conseil de Tiha
Sale légèrement les tomates et laisse-les dégorger 10 minutes avant de les poser pour garder une pâte croustillante.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.