

## Tarte aux tomates et à la moutarde à l'ancienne

Nombre de personnes : 3

Temps de préparation : 30 minutes

### Ingrédients :

- 1 paquet de pâte brisée
- 4 belles tomates
- Moutarde à l'ancienne
- 250g de lardons fumés
- Crème fraîche
- Poivre
- Persil

### Recette :

- Placez la pâte au fond du moule. Piquez-la à la fourchette et faites-la cuire 3 minutes au CRISP.
- Étalez ensuite **une fine** couche de moutarde à l'ancienne sur la pâte précuite.
- Coupez les tomates en rondelle set étalez-les sur la moutarde. Poivrez
- Dans un poêle, faites cuire les lardons. Ajoutez-y la crème fraîche.
- Versez ce mélange sur les tomates.
- Parsemez de persil haché.
- Placez au CRISP pendant 12 minutes.