

## Tarte fine à la tomate, mozzarella et moutarde - Blog de Tangerine Zest



---

Préparation : 30 min - Cuisson : 30 min

---

**5 feuilles de pâte filo - 2 cuillères à soupe de beurre fondu (40 g de beurre environ) - 5 ou 6 tomates grappes - 1 boule de mozzarella - 1 poignée de pignons de pin - 3 cuillères à soupe de fromage type Saint-Morêt (ou équivalent) - 1 et 1/2 cuillère à soupe de moutarde - 1 cébette / oignon frais**

---

**Préchauffez** votre four à 180°.

**Faire fondre** le beurre.

**Déposez** une feuille de papier cuisson sur une plaque à four. Coupez 5 feuilles de pâte filo dans la longueur. Placez une feuille de pâte à filo sur le papier cuisson et badigeonnez-la de beurre fondu à l'aide d'un pinceau de cuisine. Superposez ensuite les 9 autres feuilles en les enduisant à chaque fois de beurre.

**Mélanger** la moutarde et le fromage Saint-Môret. Tartinez le fond (10 feuilles badigeonnées de beurre) avec ce mélange. Sur le dessus, déposez les tomates coupées en rondelles, ainsi que l'oignon cébette émincé.

**Ajoutez** de petits bouts de mozzarella sur les tomates.

**Parsemez** de pignons de pin, salez et poivrez.

**Enfournez** environ 30 minutes jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

**Déguster** chaud avec une jolie salade ou en apéritif.