



Tarte à la tomate et au Comté

Préparation : 50 min.

4 personnes

Pâte brisée: 250 g de farine, 125 g de beurre, 1 jaune d'œuf, 5 cl d'eau, 1 pincée de sel.

Concassé de tomates : 40 g de beurre, 40 g d'échalotes, 1 kg de tomates, 1 bouquet garni, 2 gousses d'ail.

1 œuf, 400 g de Comté râpé, sel, poivre, noix de muscade, 4 belles tomates.

Concasser les tomates, faire suer les échalotes ciselées, ajouter la tomate, l'ail, le bouquet garni, sel, poivre, sucre. Laisser cuire à découvert. Faire la pâte brisée, foncer une tarte, garnir avec la concassée de tomate refroidie, un œuf et 350 g de Comté râpé, assaisonner.

Faire cuire au four thermostat 7 (210°C), 10 minutes avant la fin de la cuisson disposer sur la tarte des rondelles de tomates, saupoudrer de Comté râpé et gratiner au four. Cette tarte à la tomate et au Comté peut se déguster chaude ou froide, accompagnée d'un Côte du Jura Blanc ou d'un Côte du Jura Poulsard.

Bon appétit.