

# Recette bio : tarte à la tomate

- Recette bio
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Cuisine-saine.fr

Un classique dont on ne se lasse pas, la tarte à la tomate ! Il faut encore profiter des dernières tomates bien mûres alors pour changer du [coulis de tomate](#) on se lance dans la préparation d'une belle tarte.

Surtout que cette année au potager ce n'était pas la grande joie pour les tomates, donc certainement pas de [conserve de sauce tomate](#) en vue.

Pour les intolérants ou les allergiques au gluten, vous utiliserez [ma recette de pâte brisée sans gluten ni lait](#), pour les autres vous pouvez utiliser une pâte brisée classique.

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

## Ingrédients

- 1 [pâte brisée](#)

- 2 CS de moutarde
- 4 tomates
- 1 œuf
- 5 CS de soja cuisine
- sel

1. Préchauffez votre four thermostat 7 ou 200°C.
2. Abaissez la pâte Brisée dans le moule. Étalez 2 cuillerées à soupe de moutarde sur la pâte.
3. Lavez les tomates, séchez-les et coupez-les en fines rondelles. Disposez les rondelles sur la couche de moutarde.
4. Cassez l'œuf, battez-le, ajoutez le soja cuisine et un peu de sel. Mélangez. Versez sur les tomates.
5. Enfournez pour 30 minutes, surveillez la cuisson.
6. Cette tarte à la tomate se déguste avec une belle salade verte.

## Le conseil de Karen

Voir d'autres recettes de tomate

[Sorbet de tomate à la fête](#)

[Tomates provençales](#)

[Conserve de sauce tomate aux herbes](#)

[Coulis de tomate](#)

[Sauce tomate](#)