 **Feuilleté à la tomate**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/07/Feuillet%C3%A9-%C3%A0-la-tomate-DSCN8930.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 rouleau de pâte feuilletée**  
**- 750 g de tomates mûres et fermes**  
**- 3 œufs**  
**- 110 g de comté râpé**  
**- 125 g de crème liquide**  
**- 15 g de farine**  
**- 20 g d'huile d'olive**  
**- 1 bouquet de ciboulette**  
**- 10 gouttes de Tabasco**  
**- 1 grosse cuillerée à soupe de moutarde**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 moule ou un cercle à tarte de 26 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 210°C**

Monder les tomates après les avoir plongées dans l'eau bouillante pendant quelques secondes.  
Couper les tomates en quatre et les épépiner. Recouper chaque quartier en deux et les laisser s'égoutter.  
Mélanger les œufs avec la crème et l'huile. Ajouter le Tabasco et la ciboulette ciselée.  
Incorporer enfin le fromage râpé, saler et poivrer.  
Foncer le moule ou le cercle de pâte feuilletée.   
La piquer à la fourchette puis la tartiner de moutarde.  
Disposer les lamelles de tomates en rosace (**oups, j'ai oublié la photo**).  
Verser la crème sur les tomates.  
Enfourner pendant 10 minutes.  
**Baisser la température à 170°C**.  
Continuer la cuisson pendant 30 minutes.  
Démouler la tarte et la laisser tiédir quelques minutes.  
Déguster avec une salade mesclun.