 **Tarte aux tomates jaune et verte**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/06/Tarte-aux-tomates-jaune-et-verte-DSCN5432.jpg) **Pour une tarte de 26 cm de diamètre**

**- 1 abaisse de pâte feuilletée**  
**- 1 tomate Ananas d'Antan**  
**- 1 tomate Green d'Antan**  
**- 115 g de jambon**  
**- quelques cuillères de la** [**préparation**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=86184)  
**- 50 g de comté râpé  
- sel et poivre du moulin  
- huile d'olive**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 26 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Foncer le cercle à tarte.  
Détailler le jambon en petits dés et les répartir sur le fond de tarte.  
Éparpiller le fromage râpé sur le jambon.  
Étaler le reste de la [préparation](http://croquantfondantgourmand.com/?p=86184) de la recette précédente.  
Laver et sécher les tomates et les couper en rondelles.  
Les disposer harmonieusement sur le fond de tarte.  
Saler ([sel aux herbes](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer.  
Recouvrir avec les chûtes de pâte taillées en bandelettes;  
Enfourner pour 40 minutes.  
Décercler délicatement et déguster chaud ou tiède.