 **Tarte aux tomates jaune et verte**

 **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** 

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.