

**Tarte d'hiver à la tomate**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte brisée aux herbes de Provence :
- 250 g de farine**
**- ½ càc de sel**
**- 1 càs d'**[**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)
**- 125 g de beurre**
**- 60 g d'eau**

**1 cercle à tarte de 26 cm de Ø**

Préparer la pâte avec les ingrédients donnés en suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
Étaler la pâte au rouleau et foncer le cercle posé sur la plaque.
Piquer à la fourchette, couvrir et laisser reposer au frais.

**La Tarte d'hiver à la tomate :
- 2 oignons**
**- 2 gousses d'ail**
**- 300 g de** [**bœuf haché**](https://recettes.de/boeuf-hache)
**- 2 boîtes de** [**pulpe de tomate**](https://recettes.de/pulpe-de-tomate)
**- 1 càs d'herbes de Provence**
**- 1 boule de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **de bufflonne**
**- 90 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

**Préchauffage du four à 190°C **

Éplucher et émincer finement les oignons et l'ail dégermé.
[**Faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'oignon dans une cuillerée d'huile chaude.
Ajouter la viande hachée et l'ail
Laisser revenir en remuant bien pour détacher les grains de la viande.
Incorporer la pulpe de tomate et les herbes de Provence, saler et poivrer.
Laisser cuire à découvert pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce que la préparation soit sèche.
Laisser refroidir.
Verser la garniture sur le fond de tarte.
Disposer la mozzarella coupée en tranches.
Répartir le comté râpé sur le dessus de la tarte et vaporiser quelques gouttes d'huile.
Enfourner pour 40 minutes environ.
Déposer sur une grille et décercler délicatement.
Déguster tiède avec une salade verte.