 **Craquante au Comté**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

  **- 3 feuilles de bricks
- 2 petites tomates
- 60 g de comté
- 15 g de moutarde (1 petite càc)
- 40 g de crème liquide
- quelques tiges de ciboulette
- sel
- poivre du moulin
- 20 g de beurre fondu**

**2 petits plats à gratin
Préchauffage du four à 180°C (chaleur statique)**

Couper les tomates en rondelles fines.
Prélever une petite tranche de Comté pour y découper 2 rondelles pour le décor.Râper le reste du fromage.
Ciseler quelques tiges de ciboulette.
Mettre dans un bol, la moutarde et la délayer avec la crème.
Ajouter la ciboulette. Saler et poivrer.
Couper les feuilles de bricks en quatre. Les badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.Disposer dans chaque plat six quarts de feuilles en les faisant se chevaucher.
Déposer les rondelles de tomate en rosace dans le fond des tartelettes.
Napper de la sauce à la moutarde.Parsemer généreusement de Comté râpé.Enfourner pendant 20 minutes.
Sortir les craquantes du four et disposer les 2 médaillons de Comté piqués d'une fleur de ciboulette au centre.
Déguster immédiatement.