**Tarte tomate et chèvre**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/10/tarte-tomate-et-chevre-p1020599-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée :  
- 250 g de farine**  
**- 1 càc d'**[**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)  
**- 1 grosse pincée de sel**  
**- 125 g de beurre**  
**- 60 g d'eau**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 28 cm de Ø**

Préparer la pâte brisée avec les ingrédients donnés suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Foncer le cercle, piquer la pâte, couvrir et  
mettre au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :  
- 75 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé (1)**  
**- 4** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **(+ ou - suivant la taille)**  
**- 2 œufs**  
**- 250 g de crème liquide**  
**- 1 càc d'herbes de Provence**  
**- 1 bûche de** [**chèvre**](https://recettes.de/chevre)  
**- Sel & poivre du moulin**

**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Mélanger les œufs battus et la crème.   
Saler & poivrer.  
Répartir le fromage râpé sur le fond de tarte.  
Couper les tomates en rondelles et les disposer en rosace sur le fromage.  
Napper avec la crème et saupoudrer d'herbes de Provence.  
Couper la bûche en rondelles et les poser en cercle sur la surface de la tarte.  
Enfourner pour 45 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes et décercler sur une grille.  
Servir chaud ou tiède avec une salade verte.