**Tarte tomate et bacon**

** Pour 6 Croquants-Gourmands**

- 1 pâte [**brisée**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/) ou [**feuiletée**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-rapide-de-p-conticini/)

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 24 cm de Ø**
Foncer le cercle à tarte et piquer à la fourchette.
Couvrir et garder au frais.

**La garniture :
- 2 càs de moutarde**
**- 5 à 6 tomates (suivant la grosseur)**
**- 200 g d'allumettes de bacon**
**-** [**Paprika**](https://recettes.de/paprika)
**- 150 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**
**- sel & poivre du moulin

Préchauffage du four à 180°C **

Étaler la moutarde sur le fond de tarte.
Disperser les allumettes de bacon.
Couper les tomates en tranches épaisses et les disposer sur la tarte en les chevauchant.
Saler, poivrer et saupoudrer de paprika.
Saupoudrer de fromage râpé.
Enfourner pour 35 minutes.
Nous l'avons savourée tiède avec une salade verte.