

# Tome des Bauges en tarte



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



## Ingrédients

[Fromage Tome des Bauges](#) AOC : 500g

Pour la pâte brisée :

250g de farine  
125g de beurre  
une pincée de sel  
un peu d'eau

Pour la garniture :

3 tomates  
Herbes de Provence

## Préparation

Sur un fond de pâte brisée, disposer la Tome des Bauges en tranches afin de recouvrir la surface de la pâte.

Poser sur cette couche de fromages de fines tranches de tomates.

Ajouter les herbes de Provence.

Mettre au four (thermostat 5/6) pendant 40 minutes.

>>A déguster chaude ou froide.