

Ingrediënten voor 4 personen

1 rol bladerdeeg - 6-8 stevige rijpe tomaten (liefst trostomaten) - scherpe Dijonmosterd (of rode Provencaalse mosterd met paprika) - 200 gr Gruyere (of Comtekaas) - gedroogde provencaalse kruiden - pittige olijfolie voor pizza's

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Zout  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Franse tomatentaart van Guylaine

"Tarte aux tomates". Dit is mijn allerliefste en meest klaargemaakte recept, gemakkelijk, snel klaar, ziet er heel wat uit en is superlekker. Het recept ervan heb ik afgetrosgeld en uiteindelijk, na ons derde bezoek, losgekregen van Guylaine D'Hiver (bijna een naamgenoot) sympathieke gastvrouw van een "Chambre d'Hotes" in het kleine dorpje Ourdeaux in het Zuid-Oosten van de Creuse, een paradijs voor hengelaars en natuurliefhebbers.

### Hulpmiddelen

Een pizzavorm met antikleeflaag en gaatjes - een kaasrasp

### Vorbereiding

Ontrol het deeg en leg het in de vorm. Snijd de ongepelde tomaten in schijven van een dikke centimeter, maar gooi het bovenste en onderste laagje weg. Rasp de Gruyerekaas. Verwarm de oven voor op 200? C.

### Bereidingswijze

Strijk een dun laagje mosterd over de deegbodem. Bedek dit los met een flinke laag geraspte Gruyere of Comte. Leg daarop in een laag de tomatenschijven en zorg ervoor dat ze zoveel mogelijk tegen elkaar aanpassen. Bestrooi met peper, zout en Provencaalse kruiden. Bedruppel naar smaak met pikante olijfolie. Schuif de taart op de onderste richel in de oven op stand onder- en bovenwarmte en laat in 30-35 minuten of meer indien nodig gaar en krokant bakken.

### Serveertips

Schuif de taart op een platte serveerschotel, snij ze in vieren met een scherp mes en serveer meteen. Zaaaaaalig !!!!

