

Tarte au thon

Une tarte facile et rapide à préparer avec ce que l'on trouve toujours dans notre placard.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h10

Cuisson : 00h40

Temps total : 00h50

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 pâte feuilletée
- 1 boîte de thon (200 grammes)
- 3 oeufs
- 25 cl de crème fraîche
- 1 tomate
- 100 g. de gruyère râpé
- Ail en poudre
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Préchauffez votre four à 180°.
2. Etalez votre pâte feuilletée avec son papier sulfurisé dans un moule à tarte. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.
3. Émiettez le thon et le répartir au fond de votre tarte. Ajouter par dessus le gruyère.
4. Dans un cul de poule, fouettez les 3 œufs, y incorporer le sel, le poivre, l'ail et la moutarde.
5. Versez la garniture par dessus et placez-y les tomates coupées en tranches.
6. Mettre au four pendant 40 minutes.
7. À déguster en petites parts pour l'apéritif ou entrée. Peut être servie avec une salade en repas. Bon appétit.