

Tarte au thon

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Personnes : 6 à 8

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 boîte de 400g de thon
- 1 cuillère à café de moutarde
- 3 tomates
- 50g de gruyère râpé
- 3 œufs
- 30cl de crème fraîche
- 10cl de lait
- sel, poivre, muscade

Préparation : Préchauffer le four Th 7. Dérouler la pâte puis la piquer à l'aide d'une fourchette, badigeonner le fond de moutarde. Émietter le thon égoutté au fond de la tourtière.

Avec un fouet mélanger les œufs, sel, poivre, muscade, la crème fraîche et le lait, puis verser sur le thon. Disposer les tomates en rondelles sur le dessus. Napper de gruyère râpé.

Faites cuire environ 30 min dans votre four.

Suggestion : mettre de la moutarde à l'ancienne et pour ceux qui l'aiment épaisse plus de thon.