

Tarte thon moutarde

Ingrédients pour 1 tarte

- 2 œufs
- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 3 cuillères à soupe de moutarde
- 20cL de crème fraîche épaisse ou semi-liquide
- 3 cuillères à soupe de lait
- 200g de thon en boîte
- Fromage râpé (quantité à votre convenance)
- Sel, poivre, herbes de Provence



Préparation

- Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7)
- Etalez la pâte sur un moule à quiche, piquer le fond de la pâte, puis recouvrir le fond avec la moutarde.
- Emiettez le thon et répartissez le sur le fond de la pâte.
- Coupez les tomates en rondelles moyennes, et disposez les sur le thon.
- Battez les œufs en omelette, ajoutez la crème fraîche et le lait. Salez et poivrez et ajoutez les herbes de Provence.
- Ajoutez ce mélange sur la pâte. Parsemez de fromage râpé.
- Mettez au four et faites cuire environ 40 min.
- Servez chaud ou froid.



Pour la servir en plat principal, ajoutez des légumes : crudités (tomate, concombres, carottes) mais aussi du maïs, des betteraves etc. ou une ratatouille, une poêlée de légumes, une boîte de haricots verts etc.