TARTE AU THON

La recette

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 2 boîtes moyennes de thon
- Quelques champignons de Paris
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 œufs
- 1 verre de lait
- 50 gr de fromage râpé
- Sel et poivre du moulin
- Quelques tomates cerise
- Herbes selon votre goût, ici romarin et thym

Étalez la pâte dans un moule à tarte et faites cuire à blanc à 210 °, sortez du four et laissez refroidir.

Étalez le concentré de tomates sur la pâte.

Égouttez,émiettez le thon et disposez sur la tarte.

Épluchez, lavez et coupez les champignons, les disposer sur la tarte.

Préparer l'appareil, mélangez les œufs, la crème fraîche, le fromage râpé, salez, poivrez.

Versez le tout sur la tarte.

Ajoutez les herbes, les tomates cerise et enfourner environ 30 minutes à 180 °.

Servir avec une salade.

Bon appétit, prenez soin de vous et restez vigilant.

Stéphane