

La cuisine de Boomy



Pour 6 pers / 6 pp ou 7 sp par pers

- 180 gr de farine
- 55 gr de beurre à 41% de mg
- sel

Mélanger à l'aide d'un robot ou à la main la farine avec le beurre. Rajouter une pincée de sel.

Former une boule en rajoutant un peu d'eau si besoin.

Mettre du film alimentaire autour de cette boule de pâte et l'entreposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

- 250 ml de lait 1/2 écrémé
- 2 cs de maïzena
- 1 boîte de 200 gr de thon au naturel soit 140 gr égoutté
- 1 boîte de champignons de Paris
- 40 gr de gruyère rapé

Faire chauffer le lait. Prélever un peu de lait et y diluer la maïzena. Verser dans le lait chaud et faire épaissir tout en remuant. Rajouter le thon émietté et les champignons et la moitié du gruyère râpé.

Préchauffer votre four à 180°.

Étaler la pâte et la mettre dans un moule à tarte.

Verser la béchamel au thon et parsemer du reste de gruyère râpé

Enfourner pour 40 minutes.