

TARTE AUX MIETTES DE THON ET CONCENTRE DE TOMATES



Ingrédients pour 4 personnes :

- une pâte à tarte brisée ou feuilletée
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 2 boîtes de thon en miettes au naturel ou à l'huile (dans ce cas bien l'égoutter)
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 belle tomate
- du gruyère râpé
- du poivre

Dérouler une pâte brisée ou feuilletée dans un moule à tarte beurré.

Couvrir la pâte d'une fine couche de moutarde.

Dans un saladier, émietter le thon et le mélanger à la crème fraîche.

Étaler ce mélange sur la moutarde.

Couper la tomate en rondelles fines et les disposer côte à côte sur le mélange.

Parsemer de gruyère râpé. Poivrer. Enfourner à 180°C pendant 30 minutes.

Servir chaud ou froid à votre convenance.