

Tarte thon-ratatouille

1 pâte Brisée ronde maison ou du commerce (pure beurre)

Garniture :

- 1 grosse boîte de thon (poids net égoutté 340gr)
- 2 càs de moutarde forte
- 1 bocal de ratatouille ou fraîche-maison en été
- Comté râpé

Étalez la pâte dans un moule 22/24 cm

Piquez-là

Badigeonnez de moutarde

Parsemez le thon égoutté

Recouvrez de ratatouille et parsemez de comté râpé, rabattez les bords pour l'appareil

Enfournez à 210° (th7) pour 25/35mn

Sortez du four, laissez tiédir avant de démouler.

La moutarde sert à "isoler" la pâte de l'humidité du thon et de la ratatouille. Elle sert aussi d'assaisonnement.

Si vous n'avez pas fait de conserves de ratatouille, je vous conseille les petites boîtes rectangulaires Cassegrain", (pub gratuite) la ratatouille est très "confite".

Servez tiède ou froid, avec une salade à l'huile de noix ou noisettes

Vous pouvez sans risque, découpez des parts et les congeler, vous les sortirez du congél et les

mettrez à four 150° pour les décongeler et garder ainsi le croustillant. La moutarde sert à "isoler" la

pâte de l'humidité du thon et de la ratatouille. Elle sert aussi d'assaisonnement. Si vous n'avez pas fait de conserves de ratatouille, je vous conseille les petites boîtes rectangulaires Cassegrain", (pub gratuite) la ratatouille est très "confite".

Servez tiède ou froid, avec une salade à l'huile de noix ou noisettes

Vous pouvez sans risque, découpez des parts et les congeler, vous les sortirez du congél et les mettrez à four 150° pour les décongeler et garder ainsi le croustillant.