

TARTE AU THON ET A LA TOMATE

Ingrédients :

15-20 g de parmesan (perso j'ai mis gruyère)

La pâte brisée :

150 g de farine

40 g d'eau

75 g de beurre, coupé en morceaux

1/2 Cuillère à café de sel fin

Pour la garniture :

150 g de tomates

2 cuillères à soupe d'herbes de Provence

130 g de thon en boîte naturel bien égoutté

150 g de fromage frais à tartiner (style Saint Moret ou Philadelphia)

1 cuillère à café de feuilles de thym frais pour la finition.

Préparation :

Préchauffer le four à 210 °

Mettre le parmesan dans le bol et râper **10 secondes /vitesse 10**

Transvaser dans un récipient et réserver

Pour la pâte brisée :

Sans rincer le bol y mettre la farine, l'eau, le beurre et le sel, et mixer 20 secondes /vitesse 4

TRANSVASER la pâte sur une feuille de papier cuisson et l'abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

La faire glisser avec le papier cuisson dans un moule à tarte de 22 cm de diamètre.

Piquer le fond de tarte avec une fourchette et réserver.

NETTOYER le bol.

La garniture :

METTRE les tomates, l'huile d'olive et les herbes de Provence dans le bol et **mixer 5 secondes / Vitesse 4**

AJOUTER le thon et mélanger **10 secondes/ Vitesse 3**

ETALER le fromage frais sur le fond de tarte, couvrir du mélange thon, tomates.

SAUPOUDRER de parmesan râpé (ici du gruyère râpé pour moi), terminer par les feuilles de thym frais et enfourner 20 minutes à 210 °

Déguster chaud ou froid.