

Tarte Thon Tomate

Ingrédients :

Pour la pâte

- * 200 g de farine T55
- * 100 g de beurre mou en morceau
- * 60 g d'eau
- * ½ CC de sel fin
- * 1 CC de basilic séché

Pour la garniture

- * 1 oignon
- * 1 CS d'huile d'olive
- * 1 boîte de thon nature (400g net)
- * 3 œufs
- * 100 g de crème fraîche épaisse
- * 100 g de gruyère râpé
- * 2 belles tomates
- * 2 CS de parmesan râpé
- * Sel, poivre, cumin, basilic



Préparation :

Préchauffez votre four à 190°C (th. 6 /7) et posez votre moule à Tarte Silform (SF 505) sur la plaque perforée.

Mettez tous les ingrédients dans le bol du Cook'in et réglez 1 minute en pétrissage.

Sortez la pâte du bol et formez une boule, frottez la légèrement de farine, étalez-la et foncez le moule avec.

Epluchez et émincez l'oignon et faites le revenir quelques minutes dans l'huile.

Emiettez le thon dans un cul-de-poule, puis ajoutez les oignons, les œufs et la crème fraîche épaisse. Assaisonnez avec sel, poivre et du cumin. Versez la préparation sur la pâte et saupoudrez de gruyère.

Coupez les tomates en rondelles et disposez-les sur la tarte, puis saupoudrez de basilic. Faites cuire environ 30 minutes, saupoudrez le parmesan et faites encore gratiner 5 petites minutes.