

Tarte à la julienne de légumes et au thon



Pour 6 pers / 10 pp ou 12 sp par pers

- 200 gr de pâte feuilletée
- Julienne de légumes surgelées
- 1 boîte de 190 gr de thon au naturel soit 140 gr égoutté
- 125 gr de mozzarella
- 3 œufs
- 200 gr de crème épaisse à 15% de mg

- 50 gr de parmesan
- Sel, poivre
- Secret d'arôme plein sud

Préchauffer votre four à 180°.

Etaler votre pâte et la disposer dans votre moule à tarte.

Répartir de la julienne de légumes sur tout le fond de tarte.

Couper la mozzarella en dés et les disposer sur la julienne de légumes puis ajouter le thon émietté.

Dans un saladier battre les œufs avec la crème, saler, poivrer.

Verser ce mélange sur le fond de tarte.

Saupoudrer de parmesan et de secret d'arôme plein sud.

Enfourner pour 40 minutes environ.