Tarte feuilletée tomates au thon courgette et moutarde à l’ancienne

**Préparation : 15 Cuisson : 35 min**

**Ingrédients**

Pour 4/5 personnes

1 rouleau de pâte feuilleté

1 courgette moyenne

5 tomates moyennes

1 boîte de 200 g de thon au naturel

Origan

Thym

 4 à 5 c à soupe de Moutarde à l’ancienne

Graines de pipas salées(ou tournesol)

Sel, poivre

**Préparation**

**Préchauffage four à 220°C (th : 6-7) puis à 180°C (th : 6)**

**Couper** la courgette en rondelles. Peler les tomates avec un couteau pointu, retirer les pépins, les concasser saler et laisser égoutter ½ heure, si besoin les presser pour qu’elles rejettent leur eau. Mélanger les tomates avec le thon égoutté ave le thym, l’origan, saler et poivrer.

**Dérouler** la pâte feuilletée et la placer dans un plat à tarte beurré. Etaler la moutarde ancienne sur la pâte et d**isposer les** rondelles de courgette dans le plat. Déposer sur chaque rondelle de courgette le mélange tomate thon et parsemer de graines de pipas salées ou de tournesol.

**Préchauffer** le four à 220°C enfourner rapidement, baisser la température à 180°C et cuire 30 à 35 min.

**Servir** la tarte chaude ou tiède avec une salade verte.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita