

QUICHE MOUTARDE THON TOMATE CONFITE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du site COOKIDOO

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- pour la garniture:
- 200 g de tomates confites
- 30 g de moutarde à l'ancienne
- 140 g de thon en boîte au naturel
- 3 œufs
- 50 g de crème liquide
- 150 g de lait
- sel, poivre
- gruyère râpé

Préparation:

- préchauffer le four à 180°C
- foncer un moule à tarte de (ø24cm) avec la pâte feuilletée
- placer au réfrigérateur pendant la préparation de la garniture
- mettre dans le bol, les tomates confites et la moutarde
- mixer 5 secondes à vitesse 8
- racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- ajouter le thon, les œufs, la crème liquide, le lait, le sel et le poivre
- puis mélanger 10 secondes à vitesse 4
- verser la préparation sur le fond de tarte
- parsemer de gruyère râpé
- enfourner et cuire 35 à 40 minutes

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations