

# TARTE AU THON A LA TOMATE ET AU FROMAGE FRAIS (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [NANA ET CHOCOLAT](#)

**Ingrédients pour un moule à tarte de 22cm:**

- 1 pâte feuilletée
- 1 c à s de moutarde forte
- 150 g de coulis de tomate
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 c à s d'origan
- 150 g de thon au naturel égoutté
- 150 g de fromage frais type St Morêt
- 50 g de gruyère râpé

**Préparation :**

- Préchauffez le four à 210°C.
- Foncer un moule à tarte avec a pâte, réserver au frais le temps de préparer la garniture.
- Verser dans le bol, le coulis de tomates, l'huile d'olive et l'origan,
- puis mixer 20 secondes à vitesse 4
- Racler les parois du bol, ajouter le thon et le fromage frais,
- puis mélanger 10 secondes à vitesse 3.
- Piquer le fond de tarte puis étaler la moutarde à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Répartir la garniture au thon par dessus
- puis saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfourner pendant 25 minutes
- Dégustez chaud avec une petite salade
- 

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