

# TARTE AU THON A L'ANCIENNE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Sandrine Klingelschmitt](#)

## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 280 g de thon au naturel
- 5 tomates
- 240 g de crème fraîche
- 3 œufs
- Un peu de mozzarella râpée
- sel, poivre
- basilic et ail en poudre

## Préparation :

- préchauffer le four à 180°C
- Étaler la pâte dans un moule à tarte.
- Piquer la avec une fourchette
- Égoutter le thon, puis l'émietter sur la pâte.
- Couper les tomates en lamelles et faire une rosace sur le thon.
- Parsemer de basilic et d'ail en poudre.
- mettre dans le bol, la crème fraîche, les œufs, le sel, le poivre
- puis mixer 15 secondes à vitesse 4
- Verser ce mélange sur les tomates.
- parsemer de dés de mozzarella
- passer au four pendant 50 minutes.

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

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>