

QUICHE FETA ET THON (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Martine sur le site [Le Journal des Femmes Cuisine](http://LeJournaldesFemmesCuisine.com)

Ingrédients : pour 6 personnes

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 boîte de thon naturel
- 1 c à s d'huile d'olive
- 30 cl de crème liquide
- 100 g de feta
- 1 gros oignon
- 1 poivron
- 3 œufs
- 70 g de gruyère râpé
- sel et poivre
- basilic frais

Préparation :

- étaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte et la piquer avec une fourchette.
- Préchauffer le four à 210°C (thermostat 6-7).
- mettre dans le bol, l'oignon épluché et coupé en deux
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol
- ajouter le poivron coupé en lamelles et l'huile d'olive
- puis faire revenir 10 minutes à 100°C à vitesse 1
- ajouter le thon, le sel et le poivre
- puis mélanger 15 secondes à vitesse 4
- disposer le tout sur la pâte
- puis rincer le bol
- Dans un plat, couper en petits morceaux et écraser la feta avec une fourchette.
- L'ajouter à la tarte.
- mettre dans le bol, les œufs, la crème, le sel et le poivre
- puis mixer 10 secondes à vitesse 4
- verser cette préparation sur la tarte.
- Parsemer de gruyère râpé et de basilic frais
- Mettre au four pendant 40 minutes.

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