

TARTE AU THON, FROMAGE FRAS, OLIVES ET TOMATES (thermomix)



Une délicieuse tarte moelleuse avec son mélange de thon, fromage frais, tomates et d'olives noires de mon partenaire [FOODYMIX](#)

Ingrédients :

- 1 chèvre frais
- 40 g de Grana Padano
- 160 g de tomate
- 140 g de thon en boîte au naturel
- 60 g d'olives noires dénoyautées
- 1 pâte feuilletée
- sel et poivre
- 1 c à s d'herbes de Provence
- 2 c à s d'huile d'olive

Préparation :

- préchauffer le four à 180C
- étaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte et la piquer avec une fourchette
- puis réserver au frais
- mettre dans le bol, la tomate coupée en 4, les olives, l'huile d'olive, l'herbe de Provence
- puis mixer 5 secondes à vitesse 4
- égoutter et ajouter le thon dans le bol
- puis mélanger 10 secondes à vitesse 3
- écraser le fromage frais sur le fond de tarte
- ajouter la préparation thon tomate
- saupoudrer de Grana Padano râpé
- enfourner et cuire 40 minutes
- déguster la tarte chaude avec une salade

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

THERMOMINOUX 2010

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