

Tarte au Thon - Tomates - Moutarde

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 1 Pâte feuilletée
- 20g de Chorizo > 1 Boîte de Thon
- 100g Gruyère râpés > 3 Tomates
- 3 Oeufs > 2 CS Moutarde à l'ancienne
- 260g Crème fraîche > Sel + Poivre

Recette :

- > Préchauffer le four à 200°C
- > Etaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte
- > Piquer le fond de la pâte feuilletée avec une fourchette
- > Battre les oeufs dans un bol
- > Rajouter la crème fraîche > Assaisonner Sel + Poivre
- > Fouetter > Réserver
- > Etaler la moutarde sur le fond de tarte
- > Rajouter le thon émietté
- > Couper les tomates et le chorizo en rondelles
- > Poser les rondelles de tomates et chorizo sur le thon
- > Rajouter L'appareil > Parsemer de gruyère râpée
- > Enfourner 40 min à 200°C selon votre four > Servir