

Tarte au thon



Préparation : 10 mn
Cuisson : 25 mn

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 2 cuillère a soupe de **moutarde à l'ancienne**
- 1 boîte moyenne de thon
- 1 brique de **crème liquide** (20 cl)
- 1 petite boîte de **concentré de tomates**
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe **d'herbes de Provence**
- Sel/poivre
- **Fromage râpé**

Ustensiles

1 plat a tarte + 1 bol + 1 fourchette



- 1.** Préchauffer le four à 220° C (th 7).
- 2.** Étaler la pâte brisée dans un plat à tarte et la piquer avec une fourchette.
- 3.** Étaler moutarde sur toute la surface
- 4.** Emietter le thon sur la pâte.
- 5.** Mélanger dans un grand bol : la crème, le concentré de tomates, l'œuf, les herbes de Provence et le sel/poivre.
- 6.** Verser cette préparation sur le thon.
- 7.** Recouvrir de fromage râpé
- 8.** Saupoudrer d'herbes de Provence
- 9.** Faire cuire pendant 25 min à 220°C (th 7).

Tarte au thon

Étape 3



Étape 4



Étape 5



Étape 7 & 8

