

Tarte au thon à la tomate et au basilic

Note de la recette :

 $\frac{4}{5}$

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

**10 min**

Temps de cuisson :

**25 min**

Temps de repos :

[imprimer la recette](#)

- 1 pâte brisée
- 1 boîte de thon naturel
- 4 oeufs
- 1 sachet de gruyère rapé
- 50 cl de crème liquide
- 3 tomates
- quelques feuilles de basilic

Résumé :

Mes enfants adorent avec une salade à l'huile de noix.

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Etalez la pâte dans un plat à tarte.

Egouttez le thon, coupez les tomates en rondelles.

Dans un saladier, mettez le thon, les oeufs entiers, la crème, le basilic. Salez et poivrez.

Ajoutez le gruyère rapé, décorez avec les rondelles de tomates et enfournez pendant 25 min.