

# Tarte au thon et aux tomates économique

Une tarte légère et goûteuse, à déguster avec une petite salade.

Difficulté : Très facile

Coût : Bon marché

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 30 min

## INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

50g de fromage rapé (gruyère, conté, tomme... bref, ce que vous avez)

Poivre

10 cl de crème liquide

1 grosse c à s de moutarde à l'ancienne

1 boîte de thon au naturel moyenne

3 belles tomates

1 pâte brisée

## PRÉPARATION

### ÉTAPE 1 :

Préchauffer le four à 200°C.

### ÉTAPE 2 :

Foncer le moule à tarte avec la pâte brisée, la piquer avec les dents d'une fourchette puis recouvrir de moutarde à l'ancienne.

### ÉTAPE 3 :

Égoutter le thon et l'émietter. Ajouter sur la moutarde, puis recouvrir avec de belles tranches de tomate.

### ÉTAPE 4 :

Verser la crème liquide et ajouter le fromage râpé. Un peu de poivre et mettre au four 30 min à 200°C.

## CONSEILS

A déguster chaud ou froid, avec une salade.

5000 Recettes en **ILLIMITÉ**

C'est le moment de devenir un grand chef !

 **ACADÉMIE**  
DU GOUT.fr

En ce moment, profitez d'un mois d'abonnement offert, sans engagement.  
Code valable une seule fois - jusqu'au 31/12/2016



**OFFRE EXCLUSIVE**

6.99€  
**GRATUIT**  
avec le code  
**750GADG2016**