

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 râpé (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 boite 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'émettre. 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 !

ACADEMIE du GOÛT.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

5,99€
GRATUIT
avec le code
750GADG2016