

# Tarte poireaux thon

★★★★★ 182 notes



Béatrice Vigot-Lagandré ([/profile/public/153458-beatrice-vigot-lagandre/author](#))

Photo © Nicoloso/Sucré salé



Facile



20 min



50 min



Bon marché

Pour combien de personnes cuisinez-vous ?



6



- Pâte feuilletée : 1
- Poireaux : 2
- Boîte de thon : 1
- Oeufs : 3
- Crème liquide : 15 cl
- Huile d'olive : 1 cuil. à soupe
- Emmental : 30 g
- Sel
- Poivre

Calories = Elevé

## Etapes de préparation

- 1 Épluchez les poireaux, rincez-les et taillez-les en julienne. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, ajoutez les poireaux, salez, poivrez et laissez cuire 15 min en remuant de temps en temps.
- 2 Préchauffez le four à 180°C (th.6). Étalez la pâte et foncez un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette puis répartissez le thon (<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes-de-cuisine/poisson/thon>) égoutté et émietté et les poireaux.
- 3 Dans un bol, fouettez les œufs avec la crème et le fromage râpé. Salez, poivrez et versez sur la tarte. Enfournez et laissez cuire 35 min. Servez chaud ou froid.

## Astuces et conseils pour Tarte poireaux thon

Vous pouvez réaliser la recette avec une pâte brisée.

**Astuces vidéos**

**Crème apéritive thon-chèvre en vidéo** (</videos/recettes-en-video/creme-aperitive-thon-chevre-en-video>)

**Pâtes à la crème tomates, fromage et thon (vidéo)** (</videos/recettes-en-video/pates-a-la-creme-tomates-fromage-et-thon-video>)

(<https://www.cuisineactuelle.fr/cuisine-pratique/le-magazine/l-appli-qu-il-vous-faut-pour-le-diner-de-ce-soir-301135?opi>)