

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>)