

TARTE A LA MOUTARDE, THON ET TOMATES



Pour 4 personnes, préparation 15 minutes, cuisson 35 minutes.

Ingrédients :



1 pâte feuilletée



3 cuillères à soupe de moutarde



2 tomates ou tomates cerise



1 boîte moyenne de thon au naturel



2 œufs



20 cl de crème fraîche



3 cuillères à soupe de lait



Sel



Poivre



Gruyère (optionnel)

Ustensiles :



1 moule à tarte



1 bol



1 fourchette



1 cuillère à soupe



1 couteau



1 fouet

Recette :

1. Préchauffer le four à 200° (thermostat 6-7).
2. Etaler la pâte feuilletée dans le moule. Vous pouvez laisser le papier sulfurisé en dessous.
3. Piquer le fond de la pâte avec la fourchette et répartissez la moutarde dessus.
4. Disposer le thon émietté.
5. Laver les tomates, puis les couper en rondelles et les disposer sur le thon.
6. Dans un bol, casser les deux œufs, puis avec le fouet mélanger avec la crème et le lait.
7. Saler et poivrer.
8. Verser ce mélange sur la tarte.
9. Rajouter du gruyère râpé dessus.
10. Mettre au four pendant environ 35 minutes.

**Nous vous souhaitons une bonne
dégustation !**