

La tarte au thon

Ingrédients :

- *une pâte brisée*
- *2 cuillères à soupe de moutarde*
- *une grosse tomate*
- *une petite boîte de thon au naturel (environ 150gr égouttée)*
- *3 œufs*
- *20 cl de crème fraîche*
- *une poignée de fromage râpé*
- *sel, poivre*



Préparation :

Battre les 3 œufs avec la crème dans un récipient. Ajouter le thon préalablement émietté. Saler et poivrer le mélange. Réserver.

Couper la tomate en fines rondelles et réserver.

Etaler la pâte et la placer dans un moule à tarte. Tapisser le fond avec la moutarde. Ajouter les rondelles de tomates de manière à recouvrir le fond.

Verser le mélange au thon par-dessus et parsemer de fromage râpé.

Cuire une demi-heure à 180°.