

Tarte au thon et à la tomate

Ingrédients



•

1 rouleau de pâte brisée ou feuilletée

- 1 boîte de thon au naturel (150 g environ), égoutté et émietté
- 500 g de tomates en rondelles
- 80 g d'emmental râpé
- 2 c. à soupe de moutarde (de préférence à l'ancienne)
- 1 brin de thym
- 1 brin de romarin.

•



•

• Etape 1

- • Etalez la pâte dans un moule à tarte.

- • piquer le fond avec les dents d'une fourchette.
- • Badigeonnez de moutarde.
- • Ajoutez la moitié du fromage râpé.



Etape 2

- ajouter dans l'ordre sur la pâte :
 - le thon
 - les rondelles de tomates
 - les herbes hachées ensemble
- Répartissez bien le tout.
- Saupoudrez le reste de fromage sur toute la surface de la préparation.



Etape 3

- Faites cuire votre tarte au four, de 35 à 40 min, à 180 °C.
- Voici une tarte savoureuse à manger... avec les doigts si on veut !

Conseil +

Servez cette délicieuse tarte avec une salade verte et vous aurez un délicieux repas