

# Tarte au Thon

## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 Pâte brisée
- 2 boîtes de thon de 400 g.
- 4 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 3 œufs
- 40 cl de crème liquide
- 1 sachet de gruyère râpé
- Sel - poivre

## Préparation

Déroulez la pâte avec le papier de cuisson dans un plat à tarte

Piquez la pâte avec une fourchette

Étalez la moutarde sur le fond de la tarte

Ouvrez les deux boîtes de thons et videz-les de leur jus

Émiettez le thon et recouvrez d'une couche de moutarde

Dans un saladier cassez les trois œufs entiers,

Battez-les et ajoutez 40 cl de crème, salez et poivrez

Versez le mélange œufs / crème sur la tarte

Saupoudrez de gruyère râpé

Faites cuire la tarte dans un four à 180°C pendant 30 minutes

