

Tarte au Thon, Tomates et Moutarde

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 Pâte Brisée
- 2 cuillère à soupe de moutarde fine et douce
- 3 tomates
- 1 grosse boîte de thon au naturel
- 3 œufs entiers
- 40 cl de crème liquide
- 3 cuillères à soupe de lait

Préparation

Disposez la pâte dans un moule à tarte sur sa feuille de papier sulfurisé

Piquez le fond à la fourchette et tartinez-le de moutarde forte

Préchauffez le four à 200°C

Lavez, séchez et épinez les tomates

Coupez-les en rondelles

Disposez-en la moitié sur le fond de pâte moutarde

Egouttez le thon et émiettez-le sur les tomates

Cassez les oeufs dans une jatte

Battez-les en omelette,

Puis ajoutez la crème ainsi que le lait.

Salez et poivrez

Fouettez bien ce mélange puis versez-le sur la préparation au thon

Recouvrez des rondelles de tomates restantes

Saupoudrez de parmesan

Parsemez de graines de moutarde et placez le tout au four pendant 40 minutes

Servez la tarte chaude ou froide

