

Tarte au thon



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Une tarte simple et facile à réaliser qui réglera vos invités de dernière minute !

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 400 g de thon au naturel
- 250 g de purée de tomates
- gruyère râpé
- chapelure
- 3 oeufs
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 210°C (th.7).
- 2 Déroulez dans un moule à tarte la pâte feuilletée. Piquez le fond avec une fourchette et saupoudrez de chapelure.
- 3 Dans un saladier, mélangez le thon préalablement émietté avec la purée de tomates, les oeufs battus et l'oignon haché finement. Salez et poivrez à votre convenance.
- 4 Versez la préparation sur la tarte, saupoudrez de gruyère râpé et enfournez pour environ 30 minutes de cuisson.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

