

Tarte au thon, tomates et chèvre



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

J'ai accompagné cette tarte de betteraves rouges, de tomates et d'une salade verte.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 boîte de thon au naturel
- quelques tomates
- 1 bûche de chèvre
- gruyère râpé
- 2 oeufs
- lait ou crème
- moutarde
- sel et poivre du moulin

Préparation

- 1 Etalez la pâte dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette.
- 2 Préchauffez votre four à 210°C (thermostat 7).
- 3 Etalez une bonne couche de moutarde sur le fond de la pâte.
- 4 Emiettez le thon sur la moutarde.
- 5 Coupez les tomates en rondelles et déposez-les sur le thon. Intercalez des tranches de fromage de chèvre.
- 6 Dans un saladier, mélangez les oeufs et le lait. Salez et poivrez. Verser cette préparation dans le moule.
- 7 Faites cuire 30 minutes au four.

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

