

Tarte thon - tomate



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 2 boîtes de thon
- 1 oignon
- 2 cc de concentré de tomates
- 2 cc de moutarde
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 70 g de fromage rapé
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Faire revenir les oignons coupés en lamelles avec une cuillère d'huile jusqu'à ce qu'ils blondissent. Rajouter le thon émietté et faire revenir qq minutes.
- 2 Mettre la pâte dans un moule. Etaler dans le fond la moutarde puis le concentré de tomate. Verser par dessus la préparation oignon-thon. Mélanger dans un saladier les oeufs et la crème fraîche, une pincée de sel, Verser sur le thon.
- 3 Mettre au four 30 minutes, à 210°C (th.7).

Proposé par

Galle

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

