

Tarte au thon et aux tomates

Ingrédients :

une pâte brisée
une boîte de thon au naturel moyenne
3 belles tomates
une grosse cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
10 cl de crème liquide
50gr de fromage râpé (gruyère, conté, beaufort, tomme... bref, ce que vous avez)
poivre

Préchauffer le four à 200°.

Foncer le moule à tarte avec la pâte brisée, la piquer avec les dents d'une fourchette puis recouvrir de moutarde à l'ancienne.

Égoutter le thon et l'émietter.

Ajouter par dessus la moutarde, puis recouvrir avec de belles tranches de tomate.

Verser la crème liquide et ajouter le fromage râpé.

Un peu de poivre et mettre au four 30 min à 200°.

A déguster chaud ou froid, avec une salade.