



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Tarte thon tomate .



### Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 2 poignées de gruyère râpé
- 280 g de thon au naturel égoutté
- 3 c.à.s de moutarde douce
- 4 c.à.s de parmigiano reggiano râpé
- 4 tomates
- Herbes de Provence

- Étaler et piquer à la fourchette la pâte feuilletée disposée dans un moule à tarte
- Laver, couper en rondelles les tomates, épépiner et retirer l'excédent de pulpe
- Assécher les tomates quelques minutes dans une poêle sans matière grasse, réserver
- Badigeonner la pâte de moutarde ainsi que du parmesan râpé, ajouter un peu d'herbes
- Ajouter le thon émietté puis disposer les rondelles de tomates, parsemer les herbes
- Recouvrir légèrement de gruyère râpé. Enfourner à four chaud, pendant 35 min. à 180°C th. 6

