

## Tourte au thon



(pour 6 à 8)

- 1 grosse boîte de thon au naturel, égoutté
- 4 petites échalotes
- 1 bonne poignée de persil frais
- 4 oeufs
- 4 c.à.s. de crème fraîche ou 1 yaourt nature 0%
- 4 c.à.s. de chapelure
- herbes (origan, herbes de provence, etc...ayez la main lourde!)
- 2 pâtes feuilletées
- sel, poivre
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure

Dans un saladier, écrasez le thon à la fourchette. Ajoutez les oeufs et mélangez, puis la crème fraîche (ou le yaourt) et la chapelure. Mixez le persil et les échalotes et ajoutez à la préparation, ainsi que les herbes de votre choix. Salez, poivrez.

Beurrez un moule à tarte. Etalez les deux ronds de pâte feuilletée. Déposez le premier dans le moule et piquez à la fourchette. Versez la préparation. Coupez un peu les bords dépassant du moule, mais pas trop, de façon à les rabattre sur la préparation. Mouillez les bords avec un peu d'eau. Déposez le second rond de pâte feuilletée sur le dessus. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, découpez les bords en le faisant rouler autour du plat. Enfoncez la pâte sur les bords du moule.

Percez le centre de la tourte avec un couteau. Réalisez une cheminée en enroulant un petit morceau de papier alu autour de votre auriculaire et placez-le au milieu (pour laissez s'échapper la vapeur). Entourez-le d'un petit boudin de pâte. Quadrillez la surface de la tourte avec un couteau pointu (sans trop appuyer pour ne pas la percer). Dorez au jaune d'oeuf. Rassemblez et étalez à nouveau les chutes de pâte. Découpez des motifs dans les chutes de pâte pour décorer la tourte. Placez-les sur le dessus de la pâte et badigeonnez d'un peu de jaune d'oeuf.

Cuire à 230 °C pendant environ 45 minutes. (Surveillez la cuisson mais n'ouvrez pas le four pendant les 15 premières minutes).

Suggestion : Servez avec de la salade et arrosez de citron.