Tarte thon – sublime de tomates

Ingrédients
1 pâte brisée
1 boite de thon au naturel égouttée
sublime de tomates
3 oeufs
200 ml de crème liquide
sel poivre aux baies
gruyère râpé

Foncer un moule à tarte avec la pâte et piquer cette dernière avec une fourchette

Mettre du sublime de tomates au fond de la tarte (pas de quantité précise)

Répartir le thon

Dans un bol fouetter les oeufs avec la crème, saler et poivrer

Verser sur la tarte

Parsemer de gruyère râpé

Cuire four chaud 190° pendant 45 mn