

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Tarte au thon

Je voulais préparer une tarte.....oui, d'accord, mais laquelle ???
J'ai regardé dans mon placard, dans mon frigo... et j'ai trouvé les ingrédients pour la composer...



- moutarde
- comté
- 3 oignons
- 2 boîtes de thon au naturel (de taille moyenne)
- 3 à 4 tomates
- 3 oeufs
- 25 cl crème liquide + 25 cl de lait
- sel, poivre, persil

Faire une pâte à tarte....L'étaler sur un plat à tarte beurré.

La badigeonner de moutarde. Répandre du comté râpé (c'est une astuce pour ne pas que la pâte ramollisse à la cuisson).

Dans une poêle, faire revenir les oignons émincés finement dans quelques gouttes d'huile d'olive, pendant environ 5 min, que vous étalerez de façon homogène sur toute la surface de la tarte, sur le comté râpé.

Egoutter le thon. L'émietter sur la couche d'oignons émincés.
Déposez des rondelles de tomates sur toute la surface.

Faire le flan salé : oeufs + crème + lait + sel + poivre + persil, qui recouvrira le tout.

Parsemez de comté râpé.

Cuire 40 min à 180°C.