



## TARTE FINE A LA TOMATE, AU THON ET AU BASILIC

**A savoir** : j'ai préparé des tartes individuelles de 18cm de diamètre, 3 par rouleau de pâte feuilletée.



Ingrédients pour 6 personnes : 1 rouleau de pâte feuilletée, 300gr de thon entier à l'huile Petit Navire®, 3 tomates (120 à 150gr chacune), 2 c. à soupe de moutarde mi-forte, 100gr de purée de tomates au naturel (en conserve), 50ml d'huile d'olive, 2 c. à soupe de feuilles de basilic finement ciselées + quelques petites feuilles pour le décor, sel et poivre du moulin.

Mélangez 3 c. à soupe d'huile d'olive et le basilic. Égouttez le thon, puis émiettez-le grossièrement.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Coupez les tomates en rondelles de 3mm d'épaisseur. Retirez sommairement les graines, séchez-les sur du papier absorbant, puis mettez-les dans un plat creux avec la moitié de l'huile au basilic. Retournez-les plusieurs fois pour bien les enrober d'huile.

Préchauffez le four à 200°C. Déroulez la pâte et posez-la sur une plaque avec son papier sulfurisé. Piquez toute la surface avec une fourchette. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le disque de pâte de moutarde, en laissant une bande de 1 cm tout autour, puis étalez la purée de tomates. Disposez ensuite les rondelles de tomates en cercle, en les faisant se chevaucher. Salez, poivrez et faites cuire 20 minutes.

Sortez la tarte du four, répartissez le thon et arrosez avec le reste d'huile d'olive au basilic. Remettez 3 ou 4 minutes au four. Servez chaud ou froid, décoré de quelques feuilles de basilic.