



## Tarte "couronne" de pommes de terre et tomates sur un lit de thon

### Ingrédients :

1 abaisse de pâte à tarte  
4 pommes de terre  
2 tomates  
1 oignon  
1 boîte de thon (200 grammes non égoutté)  
4-5 c. à soupe de chapelure  
2 oeufs  
1,5 dl de lait  
1 dl de crème  
sel, poivre

### Préparation :

Mettre l'abaisse de pâte dans un moule à tarte, piquer le fond  
Parsemer la chapelure, puis le thon égoutté et émietté  
Eplucher les pommes de terre et les couper en fines tranches  
Laver et couper les tomates en fines tranches  
Disposer en couronne les pommes de terre et les tomates sur le thon  
Décorer avec des rondelles d'oignons  
Mettre les oeufs, le lait et la crème, du sel et du poivre dans un shaker, puis secouer énergiquement après avoir mis le couvercle, c'est mieux ...hihihi  
Verser la liaison sur la tarte  
Cuire dans le four préchauffé à 220 degrés environ 35 minutes

