

Quiche au thon et tomates séchées



Pour 4 à 6 personnes :

3 œufs

30 cl de crème

1 CS de persil haché

200 g de thon au naturel

150 g de tomates séchées confites

Fromage râpé

Sel et poivre

1 pâte brisée (TMX, ici) :

(200 g de farine - 1 jaune d'œuf - 100 g de beurre en parcelles - 40 g d'eau - 1/2 CC de sel)

- Commencer par préparer la pâte brisée en mettant tous les ingrédients de la pâte dans le bol du Thermomix et programmer 1 min / Bol Fermé / Épi. Former une boule avec la pâte obtenue et la réserver au frigo, dans un papier film ou foncer directement le moule avec et le placer au frais également, en attendant de préparer la garniture.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Égoutter le thon soigneusement (il faut qu'il reste un minimum de liquide pour ne pas détremper la pâte) et l'émietter à la fourchette.
- Égoutter les pétales de tomates confites un maximum et les couper en petits morceaux.
- Mélanger le thon et les tomates et répartir le tout sur le fond de pâte.
- Sans un saladier, battre les œufs en omelette et ajouter la crème. Saler (peu, à cause du thon), poivrer et incorporer le persil haché. Verser l'appareil sur la garniture et mélanger légèrement à la fourchette.
- Enfourner pour 45 minutes environ, à 180°C (four préchauffé).

