

### **Tarte salée thon poivron mozza**

Pour une tarte de 26cm de diamètre :

- 1 pâte brisée
- 1 oignon
- 1/2 poivron rouge
- 100 g de thon au naturel
- 100 g de mozzarella râpée
- 3 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- 2 c.s. d'herbes hachées (persil et ciboulette)
- 1 c.s. d'huile d'olive
- sel, poivre



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Disposez la pâte dans un moule et faites cuire à blanc pendant une dizaine de minutes.
3. Dans une poêle chaude avec l'huile d'olive, faites blondir l'oignon émincé à feu moyen puis ajoutez le poivron en petits dés. Laissez quelques minutes sur le feu.
4. Dans un saladier, battez les oeufs avec la crème. Ajoutez le thon égoutté et émietté, l'oignon et le poivron, et les herbes. Salez, poivrez. Versez sur le fond de tarte et parsemez de mozzarella.
5. Mettez à cuire une trentaine de minutes.