

Quiche au thon et mini tomates à la provencale

Pour 1 bonne quiche :

Ingrédients :

- 1 pâte brisée ou feuilletée pur beurre
- 1 boîte moyenne de thon
- 2 oeufs
- 20cl de crème fraîche épaisse
- fromage râpé
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de sel
- Une dizaine de mini tomates
- 1 cuillère à soupe de persil
- 1 cuillère à soupe de chapelure

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dérouler la pâte et foncer un moule à tarte.
3. Dans un saladier, mélanger le thon avec les oeufs, la crème fraîche, le sel et la muscade puis napper le fond de tarte.
4. Dans un bol, mélanger la chapelure avec le persil.
5. Couper les tomates en deux et les recouvrir de mélange chapelure/persil.
6. Parsemer la quiche de fromage râpé puis disposer les tomates et faire cuire au four jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

