



TARTE AU THON



2 pers.



30 min.



1500 kcal/pers.*

INGRÉDIENTS

1 pâte à gâteau / 300g de thon en boîte /
2,5dl de crème / 50g. de gruyère râpé /
10 olives noires dénoyautées

FOND DE PLACARD

1 oignon / 3 oeufs / 3cs. de moutarde

PRÉALABLE. Préchauffer le four à 180°C.

OIGNON. Éplucher et couper finement l'oignon.

OLIVES. Couper les olives noires dénoyautées en rondelles.

OEUFS. Battre les oeufs en omelette, puis ajouter la crème et le gruyère. Bien poivrer.

TARTE AU THON. Piquer la pâte à gâteau sur toute la surface à l'aide d'une fourchette, puis tartiner la moutarde. Ajouter le thon en boîte émietté, les oignons et le mélange oeufs-crème. Enfin, parsemer les olives sur la tarte et cuire au four pendant environ 20 minutes à 180°C.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.