

Quiche thon tomates mozzarella



La préparation



La cuisson

Ingédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 40 min TH 6-7



1 pâte brisée



4 càs moutarde



400g net de thon



2 tomates



3 oeufs



200g mozzarella



2 càs d'herbes



15cl c. fraîche



4 càs H. olive



Poivre et sel

Préparation

1. Préchauffez le four à TH 6-7 - 200°C.
2. Egoutter le thon albacore, l'émietter, mettre 4 càs d'huile d'olive, remuer, réserver.
3. Couper la mozzarella en petits cubes, réserver.
4. Dérouler la pâte brisée dans un moule à tarte beurré, et piquer le fond à la fourchette.
5. Étaler la moutarde sur le fond de la tarte avec une fourchette, émietter le thon par dessus.
6. Répartir ensuite les tomates coupées en dés, puis la mozzarella. Parsemer un peu d'herbes.
7. Dans un bol, battre les oeufs avec la crème fraîche, saler et poivrer suivant vos goûts.
8. Versez cette préparation sur la tarte, puis parsemer d'herbes de votre choix.
9. Option : Râper un peu de fromage pour la dorure.
10. Enfourner la tarte pendant environ 40 min.

Nota : Ici 20 tomates cerises coupées en deux ont été utilisées. Pas de fromage râpé.

* * * 1^{er} octobre 2020 * * *