

TARTE THON & OLIVES



Ingrédients :

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- Thon (conserve) égoutté 150g
- 20 olives (vertes ou noires)
- (En été : 8 tomates cerises)

Pour l'appareil :

- Œufs x3
- Moutarde 2 càs
- Fromage frais (type Carré Frais), fromage blanc (ou crème fraîche épaisse) 150g
- Poivre
- Pas de sel

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 30 minutes
Pour 1 tarte (4 à 6 personnes)

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Égoutter le thon en conserve.
3. Dénoyer les olives si besoin et les couper en petits rondelles.
4. Dans un plat à tarte, étaler la pâte et piquer avec une fourchette.
5. Déposer le thon et les olives sur le fond de tarte.
6. Dans un saladier : mélanger les œufs, la moutarde, le fromage frais/blanc (ou la crème fraîche) et le poivre.
7. Verser délicatement le tout sur la pâte.
8. Facultatif : couper les tomates cerise en 2 et les disposer sur la tarte (partie peau vers le bas).
9. Enfourner pendant 30 minutes (35 à 40 minutes si vous la voulez un peu + cuite) et servir.



@Recettes100faim.fr