Tarte au thon et à la tomate

6 pers | 05 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte brisée
- 2 tomates fraîches
- 150 g de thon au naturel
- 150 g de crème fraîche
- 80 g de fromage râpé
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c à s. d'herbes de Provence
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 210°C. Étaler la pâte dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé et piquer le fond avec une fourchette.

Etape 2

Dans le bol, mettre les tomates coupées en morceaux, la crème, l'huile d'olive et les herbes de Provence. Mixer.

Etape 3

Racler les parois à l'aide de la spatule. Ajouter le thon. Mixer.
Verser la préparation dans le moule. Parsemer le tout de fromage râpé.

Etape 4

Enfourner pendant 20 min. Déguster tiède ou froide