

Tarte au thon et à la moutarde

Pour la pâte, se référer à [cette page](#).

Ingrédients

- 2 boîtes de thon
- 2 œufs
- 40 centilitres de crème liquide
- 70 grammes de gruyère râpé
- moutarde à l'ancienne
- sel
- poivre
- ail en poudre
- thym

Préparation

- préchauffer le four à 200°
- préparer la migaine en mélangeant les œufs et la crème
- assaisonner avec 2 cuillères à café de sel, 1 cuillère à café d'ail en poudre, du poivre et 1 cuillère à café de thym
- écraser le thon dans un bol et le mélanger à la migaine
- ajouter 35 grammes de gruyère râpé et mélanger
- abaisser la pâte, faire des trous sur le fond avec une fourchette
- tapisser de moutarde en fine couche
- verser la migaine sur la pâte
- saupoudrer le reste du gruyère sur la tarte
- enfourner pour ±25 minutes à chaleur tournante

Révision #1

Créé 26 août 2022 17:18:17 par Luc

Mis à jour 26 août 2022 17:25:06 par Luc