

LA RECETTE DE VALÉRIE

TARTE AU THON A LA TOMATE

La pâte brisée :

250gr de farine

1 cuillère à café de sel

125gr de beurre mou

1 œuf

Obtenir une boule

L'appareil :

Sel poivre

300 gr de thon au naturel

1 œuf

100 gr de tomate concentré

50 cl de crème

100 gr de gruyère râpé

Mélanger l'œuf, la crème, la tomate puis la crème et le gruyère, le sel et le poivre.

Etaler la pâte, piquer à la fourchette le fond, parsemer le thon puis la préparation par-dessus.

Ajouter herbe de Provence

Au four 30 minutes à 185°

