

Tarte au thon et à la tomate



55 min  4 personnes

Ingrédients

- 1 boîte de thon Germon au naturel
- 1 pâte feuilletée
- 4 belles tomates
- 3 c. à s. de moutarde
- Herbes de Provence
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffez votre four à 180°.
- Étalez la pâte feuilletée dans un plat à tarte et piquez le fond de la pâte.
- Recouvrez la pâte de moutarde.
- Répartissez le thon égoutté et émietté sur la pâte.
- Coupez les tomates en rondelles et disposez-les sur le thon.
- Recouvrez le tout d'herbes de Provence, salez et poivrez.
- Enfournez votre tarte pendant 45 minutes et dégustez !