

Tarte au thon et poireaux



60 min



4 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de thon au naturel
- 1 pâte brisée
- Huile d'olive
- 2 poireaux
- 3 oeufs
- 200 ml de crème fraîche épaisse
- Fromage râpé
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Étalez une pâte brisée dans un moule à tarte préalablement beurré et fariné. Piquez le fond de tarte avec une fourchette et réservez.
- Dans une poêle, faites chauffer un peu de beurre ou d'huile d'olive, puis faites revenir les poireaux lavés et émincés jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres et légèrement dorés.
- Dans un bol, battez les œufs et incorporez la crème fraîche épaisse. Salez et poivrez.
- Disposez le thon préalablement égoutté et émietté sur le fond de tarte, suivi des poireaux sautés. Versez ensuite le mélange d'œufs et de crème fraîche sur le dessus.
- Saupoudrez de fromage râpé.
- Enfournez la tarte au thon et aux poireaux dans le four préchauffé et faites cuire pendant environ 30 à 35 minutes.
- Dégustez !