

TARTE AU THON ET AUX LEGUMES

- 1 pâte feuilletée
- 1 boîte de thon (200 g)
- 400 g de légumes pour potage surgelés (ou macédoine surgelée)
- 1 kub Or
- 2 c à café de moutarde
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 3 oeufs
- 100 g de gruyère rapé (j'ai utilisé du chèvre rapé Soignon)
- sel, poivre

Préchauffer le four à 180° (th 6)

- 1- Faire cuire les légumes surgelés avec un kub Or
- 2- Battre les oeufs, ajouter la crème fraîche et la moutarde
- 3- Ajouter le thon émietté, les légumes et 80 g de rapé de chèvre. Poivrer, saler (peu car le kub Or sale déjà)
- 4- Étaler la pâte dans un moule à tarte. Y verser la préparation puis ajouter le reste de fromage sur le tout
- 5- Enfourner pendant 50 min.

Peut se manger chaud ou froid

Variante : remplacer les légumes par 1 bte de tomates pelées (bien égoutées surtout), en plat chaud ou froid également