LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Quiche thon, emmental & pesto rouge

Pour 6 personnes | **Très facile**

50 min | **2.19€ La portion** (prix indicatif)

Une quiche qui fait la part belle au thon, en associant de l'emmental et du pesto rouge.
Suggestions pour pimper la recette : de la muscade pour relever l'appareil, de la noix pour le croquant.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte brisée
- **4 pièce** de Oeuf
- **300 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **150 g** de Emmental rapé
- **60 g** de Pesto rouge
- **20 g** de Moutarde classique
- **200 g** de Thon naturel en conserve

Étapes de préparation

Préparation : 10 min | **Cuisson :** 40 min | **Attente :** 0 min

1. Préchauffez votre four à 200°C en chaleur traditionnelle (180°C en chaleur tournante).
2. Déroulez la pâte dans le moule en tapissant bien le bord. Piquez-la avec une fourchette. Parsemez 75 g d'emmental râpé dans le fond.
3. Préparez l'appareil à quiche : mélangez 4 oeufs, 60 g de pesto, 20 g de moutarde et 300 ml de crème dans un saladier.
   Ajoutez 200 g de thon et mélangez.

4. Versez l'appareil à quiche sur la pâte et ajoutez le reste d'emmental râpé dessus.
5. Enfournez entre 35 et 40 minutes jusqu'à ce que la pâte et l'appareil soient cuits.
6. Laissez refroidir la quiche 5 à 10 minutes.
   Servez avec une salade verte, du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.