



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Quiche thon, emmental & pesto rouge

 **Pour 6 personnes** **Très facile** **50 min****1.97€ 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.