



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Tarte fine tomate & thon

Pour 6 personnes | Très facile

30 min | **1.01€** La portion (prix indicatif)



Le croustillant de la pâte feuilletée associé à la tomate et au thon.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte feuilletée spécial kit
- **2 pièce** de Tomate
- **110 g** de Thon naturel en conserve
- **45 g** de Crème fraîche épaisse/30% de MG
- **15 g** de Moutarde à l'ancienne
- **30 g** de Emmental rapé
- **40 g** de Olive noire dénoyautée
- **0.5 c à c** de Herbes de Provence
- **1 gousse** de Ail

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

- 1 Si vous avez choisi un pâton de pâte feuilletée :
Farinez légèrement le plan de travail. Farinez également le morceau de pâte. Placez-le sur la surface farinée et étalez peu à peu en cercle de 27 cm de diamètre sur 5 mm d'épaisseur.
Retournez fréquemment la pâte (recto-verso) et tournez-la aussi de temps en temps. Cela permet d'obtenir une épaisseur homogène et la forme plus facilement.
Rajoutez de temps en temps de la farine sur le plan de travail et sur la pâte si elle commence à coller. Faites reposer la pâte au frais 30 minutes.
- 2 Coupez 2 tomates en fines rondelles.

Mélangez 3 càs de crème fraîche épaisse et 1 grosse càs de moutarde à l'ancienne dans un bol.

- 3 Préchauffez votre four à 180°C en chaleur tournante (ou à défaut 200°C en chaleur traditionnelle).

Astuce : placez une plaque au milieu du four pour la faire préchauffer aussi. Vous y ferez glisser la tarte pour la cuire, c'est encore mieux bien snacker le dessous.

- 4 Placez la pâte sur une plaque. Piquez-la avec une fourchette.
Étalez le mélange crème/moutarde dessus en laissant un bord d'1,5 cm minimum.
- 5 Répartissez dessus les tranches de tomates, 1 conserve de thon cuit et une poignée d'olives noires.
Mélangez dans un bol 1 càs d'huile d'olive, ½ càc bombée d'herbes de Provence et 1 gousse d'ail râpée. Badigeonner le bord avec.

Facultatif s'il vous en reste : parsemez la tarte avec des herbes de Provence.

- 6 Enfournez environ 20 minutes. La pâte doit être dorée et croustillante, et le fromage gratiné.