



Dans la Cuisine de M'me Léa

Une recette proposée par Alexandra – assistante manager stagiaire – juin 2011

🕒 Tarte au thon et à la tomate

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 1 pâte brisée
- 1 briquette de crème épaisse (20 cl)
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 1 boîte de thon (150 g)
- sel
- herbes de Provence
- fromage râpé
- 1 oeuf

Préparation:

- Etaler la pâte brisée et la piquer avec une fourchette
- Emietter le thon sur la pâte
- Mélanger dans un gros bol: la crème, le concentré de tomate, l'oeuf et le sel
- Verser la préparation sur le thon
- Saupoudrer d'herbes de Provence
- Recouvrir de fromage râpé
- Puis faire cuire 25 min à 210°C (th 7)