



# QUICHE AU THON ET À LA TOMATE

## INGRÉDIENTS

- 1 Pâte feuilletée
- 265 gr de Thon au naturel 265 g
- 1 Tomate en rondelles
- 4 Œufs
- 20cl de Crème fraîche
- 150gr de Gruyère râpé
- Sel
- Poivre
- 1 Oignon nouveau

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

TEMPS DE CUISSON : 25MN

TEMPS TOTAL : 45MN

## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.

Couvrez-la d'un disque de papier sulfurisé et d'haricots secs et faites-la cuire à blanc pendant 15 min.

Dans un saladier, battez les œufs en omelette. Ajoutez la crème fraîche, salez, poivrez et fouettez à nouveau.

Ensuite, ajoutez l'oignon coupé en fines lamelles et le thon égoutté et émietté.

Mélangez le tout.

Sortez le plat à tarte du four et versez-y l'appareil à quiche.

Ajoutez les rondelles de tomates que vous aurez essuyées rapidement dans du papier absorbant.

Saupoudrez la quiche de gruyère râpé et enfournez-la pendant 20 min.

Servez cette savoureuse quiche au thon et à la tomate à vos invités avec une salade verte ou une salade composée. Vous pourrez la déguster aussi bien chaude que froide.