

# Tarte au thon à la

## tomate.

Pour 6 personnes

Préparation: 15mn

Cuisson: 30mn



## INGRÉDIENTS

- 6 tomates
- 1 pâte à tarte
- 2cc de moutarde
- 1 boîte de thon au naturel
- 1 yaourt nature
- 1 oeuf
- Sel, poivre, thym

## PRÉPARATION:

1. Couper les tomates et ajouter un peu de sel (vous pouvez les passer 1 minute au micro-ondes).
2. Étaler la pâte à tarte et répartir la moutarde sur le fond.
3. Disposer les rondelles de tomates et émietter le thon par-dessus.
4. Battre un yaourt nature avec un œuf, puis ajouter du sel, du poivre et du thym.
5. Verser ce mélange sur la tarte.
6. Enfourner pendant 30 minutes à 200 °C.

*Accompagnée d'une belle salade verte*

*assaisonnée!!*