

Quiche au **Thon & Poivre vert**



6 personnes

10 min préparation

30 min cuisson

Les ingrédients

- 2 boîtes de 160 g** Thon à l'huile d'olive et au poivre vert la belle-iloise
- 3 cuillères à café** de Moutarde algues et citron la belle-iloise
- 1** pâte brisée
- 4** oeufs
- 200 ml** de crème liquide
- 100 g** de gruyère râpé
- 8** tomates cerises
- 1** oignon rouge

Les étapes

- 1- Préchauffer le four à 180°C
- 2- Battre les oeufs à la fourchette. Ajouter la crème fraîche, une pincée de sel et de poivre, et mélanger le tout à l'aide d'un fouet
- 3- Égoutter le thon et l'émietter dans une assiette à l'aide d'une fourchette. Éplucher et émincer l'oignon. Couper les tomates cerises en deux
- 4- Étaler la pâte brisée dans un plat à tarte. Badigeonner le fond de tarte avec la moutarde
- 5- Ajouter le thon, l'oignon, les tomates et les oeufs battus et parsemer de fromage râpé
- 6- Enfourner pendant 30 min, bon appétit !