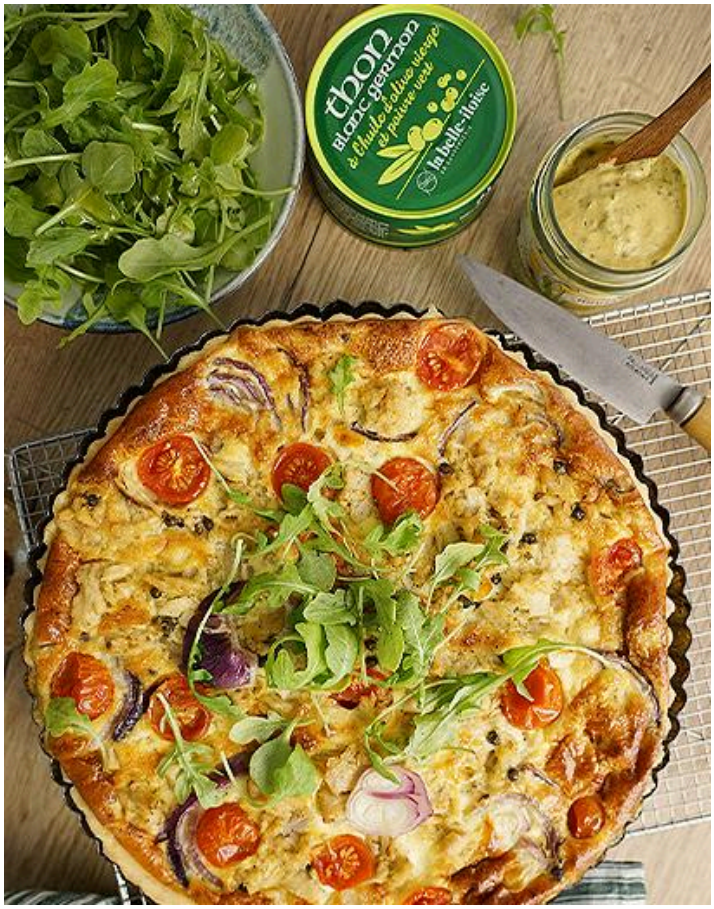
Quiche au **Thon & Poivre vert**





6 personnes | 10 min préparation | 30 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte 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 !