Tarte au **Thon Marie-Galante**

6 personnes | 15 min préparation | 20-30 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 160 g d'Émietté de Thon Marie-Galante la belle-iloise
500 g de tomates olivette (5 pièces)
1 pâte feuilletée toute prête
4 cuillères à soupe de chapelure
4 cuillères à soupe de crème fraîche
100 g de comté

Les étapes

1- Laver les tomates, puis les couper en 2 pour les épépiner
2- Les couper ensuite en rondelles de 1 cm d'épaisseur et les déposer sur un papier absorbant
3- Étaler la pâte feuilletée
4- Répartir les miettes de thon et déposer dessus la chapelure
5- Puis garnir avec la crème fraîche et les rondelles de tomate légèrement salées
6- Disposer dessus harmonieusement en étoile de fines lamelles de comté
7- Enfourner à four chaud à 210°C (th.7) et faire cuire 20 à 30 minutes