

Tarte au thon et moutarde

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 1 boîte de thon au naturel
 - ✓ 100 g de gruyère râpé
- ✓ 2 cuil à soupe de moutarde forte
- ✓ 30 cl de crème fraîche épaisse
 - ✓ 1 pâte feuilletée

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Egouttez correctement la boîte de thon

Etalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte légèrement beurré et fariné puis piquez-la

Etalez une couche de moutarde, puis une couche de thon émietté, puis une couche de crème fraîche et enfin une couche de gruyère râpé.

Enfournez pendant 30 min à 180°C (Th.6)

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!